




Schab wieprzowy z suszonymi śliwkami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

schab bez kości - 1,5 kg
suszone śliwki - 150 g
czosnek - 2-3 ząbek
kminek - 1-2 łyżka

olej - 2-3 łyżka
pieprz - 1,5 łyżeczka
sól - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, natrzeć zmiądzonym czosnkiem, solą, pieprzem, posmarować olejem, przykryć i odłożyć na kilka godzin do lodówki. Następnie na środku schabu wzdłuż, długim, cienkim nożem zrobić otwór i napełnić go suszonymi śliwkami. Mięso po wierzchu posypać kminkiem, włożyć do rękawa spożywczego, ułożyć w brytfannie lub w naczyniu żaroodpornym i włożyć do piekarnika. Piec około 1,5 godziny w temperaturze 180 stopni. Upieczone mięso ostudzić i pokroić. Podawać na zimno lub na ciepło z sosem powstałym podczas pieczenia.