





Schab ze śliwką

 Tylko z Natury


Polecane na: [danie główne, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

schab bez kości - 1 kg
śliwki suszone kalifornijskie lub
wędzone - 250 g
sól morską - do smaku
pieprz czarny - do smaku

papryka słodka mielona - do smaku
czosnek - 3 ząbek
majeranek - 1 łyżka
oliwa z oliwek - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Schab naciąć przez środek ostrym nożem, tworząc kieszonkę. Nadziać go śliwkami. Można połowę śliwek zastąpić suszonymi morelami lub figami.

Oliwę z oliwek wymieszać z przyprawami: solą, świeżo zmielonym pieprzem, szczyptą papryki, rozgniecionym czosnkiem i majerankiem. Tak przygotowaną mieszanką natrzeć schab na zewnątrz i włożyć go na 12 godzin do lodówki. Następnie upiec go w rękawie (ja do rękawa wlewam 1/2 szklanki wody by schab był soczysty) w piekarniku rozgrzanym do 180st.C. Piec przez około 50-60 minut. Pod koniec pieczenia rozciąć rękaw by się schab zrumienił.