

Schab z śliwką w rozmarynie



Autor: **Jarl**

Przepisów: 17 Ocena: 75



3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 - 1,5kg schabu
- suszone śliwki
- 2-3 listki laurowe
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżeczka papryki ostrej i słodkiej
- 2-3 łyżki oleju
- 2-3 łyżki smalca
- 1/2 kubka wody
- sól i pieprz
- Rozmaryn do obtoczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Schab myję i osuszam papierowym ręcznikiem. Następnie za pomocą długiego, ostrego noża robię otwór w mięsie na wylot (wzdłuż schabu). W otwór ten wkładam śliwki – tak długo, aż pokażą się z drugiej strony. Pomagam sobie, w razie potrzeby, trzonkiem drewnianej łyżki.



- 2 Mięso nacieram olejem. W miseczce mieszam przyprawy razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Nacieram nimi dokładnie cały schab.



- 3 Do naczynia żaroodpornego wlewam troszkę oleju – tak, aby przykrył dno. Przekładam obsmażony schab. Dodaję też to co zostało na patelni (smalczyk) oraz podlewam mięso 1/2 kubka wody.



- 4 Wszystko wstawiam do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piekę pod przykryciem przez 40-45 minut. Następnie odkrywam i piekę jeszcze kwadrans często polewając mięso sosikiem, który z niego się wytopił.



Twoje notatki do przepisu: