
Schab faszerowany sliwkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4250 razy.

Porcja dla 12-15 osob. Czas przygotow. 2,5godz +12godz

2 kg schabu bez kosci.

Farsz:

200 g suszonych sliwek,

400 g wieprzowiny (lopatki),

50 g orzechow wloskich,

1 peczek zielonej pietruszki,

2 zabki czosnku,

1 jablko,

1 jajo,

50 ml calvadosu,

ziola prowansalskie, sol,

maslo do smazenia.

1. Sliwki umyc, sparzyc wrzatkciem, usunac pestki. Pietruszke oplukac, drobno

pokroic. Orzechy drobno posiekac.

2. Schab umyc, natrzec sola i ziolami. Odstawic w chlodne miejsce na 1 godz.

3. Przygotowac farsz: lopatke umyc, zemlec z czosnkiem i jablkiem. Dodac pietruszke, jajo, calvados, orzechy. Wymieszac.

4. W schabie zrobic 3 naciecia przez cala dlugosc, nie przecinajac bokow, by

powstaly "kieszenie". Napelnic je farszem i sliwkami. Mieso obwiazac bawelniana nitka, a konce zaszyc. Na patelni rozgrzac maslo, obsmazyc schab ze

wszystkich stron. Nastepnie przelozyc na brytfanne, oblac tluszczem, na którym sie smazyl, wlac 3-4 lyzki wody, wstawic do nagrzanego piekarnika. Piec

w temp. 160żC ok. 2 godz, czesto podlewajac woda lub sosem, który powstanie

w czasie pieczenia. Pod koniec zwiekszyc temp. do 180żC.

5. Gdy mieso bedzie miekkie, wyjac, ostudzic, wstawic do lodowki na 12 godz.

Przed podaniem pokroic w plastry.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)