
Schab pieczony ze sliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6918 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 kg schabu bez kosci,

300 g suszonych sliwek,

100 ml czerwonego wina,

2 lyzki masla,

1 zabek czosnku,

1 lyzeczka majeranku,

sol, pieprz.

1. Schab umyc, natrzec sola, pieprzem, majerankiem i roztartym czosnkiem. Odstawic w chlodne miejsce na godzine.

2. Sliwki sparzyc wrzatkiem, wyjac pestki. Ostрым nozem gleboko nakluc mieso w kilkunastu miejscach, w otwory wlozyc czesc sliwek.

3. Na patelni rozgrzac maslo, obsmazyc mieso ze wszystkich stron. Przelozyc do

brytfanny, dodac tluszcz do smazenia, wlac 3-4 lyzki wody, wstawic do piekarnika ogrzanego do temp. 160°C na godzine. W czasie pieczenia czesto polewac sosem. Gdy mieso bedzie na pol upieczone, oblozyc pozostalymi sliwkami i podlac winem. Podniesc temp. do 180°C, piec jeszcze 30 min.

4. Upieczony schab pokroic w plastry, ulozyc na polmisku, przybrac sliwkami.

Mozna podawac na goraco lub na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 60.

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