

SCHAB ZE ŚLIWKAMI

Wpisany przez Dana
wtorek, 04 września 2007 13:43 -

1,5 kg schabu z kością, 1 łyżeczka majeranku, 3-4 ząbki czosnku, garść suszonych śliwek, kieliszek czerwonego wina, 2-3 goździki, łyżka smalcu, sól

Umyty schab natrzeć solą, majerankiem i roztartym czosnkiem. Zostawić na 2-3 godziny w chłodnym miejscu. Śliwki sparzyć wrzątkiem, wydrylować. Brytfannę grubo wysmarować tłuszczem. Między kości schabu wetknąć goździki, schab ułożyć w brytfannie, obłożyć śliwkami, podlać łyżką gorącej wody, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 90 minut, często podlewać sosem. Gdyby schab zbyt mocno się rumienił, nakryć mięso folią aluminiową lub natłuszczonym pergaminem. Na dopieczeniu podlać winem. Podawać na gorąco - z przetartym sosem, lub na zimno z sosami na bazie majonezu.

Przepis własny