

Schab pieczony z jabłkami

Jesienny czas spowodował, że wzięłam się za przygotowywanie pieczonych mięs, które można jeść na ciepło do obiadu albo na zimno w formie domowej wędliny na kanapkę. Do świąt mam zamiar przedstawić Wam kilka przepisów. Zaczniemy jesiennie, oto przepis na schab pieczony z jabłkami – niezwykle efektowny i smaczny, dzięki soku z jabłek i rozmarynowi mięso oraz sos nabierają wspaniałego aromatu. Na blogu są przepisy na:

[pieczona szynka z miodem](#)

[schab gotowany w mleku](#)

[pieczona karkówka](#)

[schab ze śliwką w powidłach.](#)

Schab pieczony z jabłkami



1 kg schabu

2 duże, twarde jabłka

marynata:

łyżka majeranku

kilka małych gałązek rozmarynu (lub łyżeczka suszonego)

łyżeczka pieprzu ziołowego

łyżeczka soli

2-3 ząbki czosnku

3 łyżki oliwy

łyżeczka octu jabłkowego

Przygotować marynatę – wymieszać oliwę z przyprawami, octem i posiekanym czosnkiem.

Natrzeć mięso marynatą i zostawić na noc w niej.

Następnego dnia nacinać w poprzek mięso co około 2 cm, tworząc kieszenie na jabłka.

Jabłka umyć, zostawić skórkę, wyjąć gniazda nasienne i pociąć na plasterki.

Mięso przełożyć do brytfanki lub naczynia żaroodpornego.

Te plasterki włożyć w nacięcia mięsa – jeśli zostaną nam plasterki to położyć obok mięsa.

Piec mięso w temp. 180 st.C. przez godzinę, 10 minut ostatnie można podpiec na opcji grilla.

