

Schab pieczony z morełami i śliwkami

[Schab faszerowany śliwkami](#) zna na pewno każdy z Was, ja przygotowuję taki schab smarując go dodatkowo powidłami. Dzisiaj proponuję schab pieczony z morełami i śliwkami, który prezentuje się o wiele ciekawiej, ale też jest bardzo smaczny. [przepis na Wigilię i Boże Narodzenie](#)

Schab pieczony z morełami i śliwkami



1,5 kg schabu
suszone morele – około 10 sztuk

suszone śliwki – około 10 sztuk
łyżka majeranku
łyżeczka pieprzu naturalnego
pół łyżeczki pieprzu ziołowego
łyżeczka suszonego czosnku
płaska łyżeczka soli
2 łyżki oliwy

Długim nożem o wąskim ostrzu zrobić w schabie 2 nacięcia na tej samej wysokości, tak by się nie stykały, tworząc kieszonki na suszone owoce.

W jedną kieszonkę wkładać jedna po drugiej suszone śliwki, a w drugą morele.

Oliwę wymieszać z przyprawami i mieszanką natrzeć mięso z każdej strony.

Zostawić mięso w marynacie na całą noc.

Włożyć mięso w worek do pieczenia, zamknąć i piec w temp. 180 st. przez 1,5 godziny.

Po wystudzeniu mięso kroić w plastry.



DUSIOWA KUCHNIA

