

Schab ze śliwkami II

Przepis dodany przez użytkownika ds



Rewelacyjny schab ze śliwkami z odrobiną chili. Dobry na każdą okazję, na święta szczególnie:)

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:

- Schab z polędwiczką - 1 kg
- Śliwki suszone (kalifornijskie lub polskie byle bez pestek) - 20 szt.
- Chili, kminek -
- Sól, pieprz -
- Vegeta -
- Miód - 3 łyżka(i)
- Masło - 10
- Oliwa - 1 łyżka(i)
- Woda - 2 szkl.

Przydatne akcesoria:

deska, nóż, naczynie żaroodporne, mikser

Etapy przyrządzania:

1. Schab wraz z polędwicą należy umyć i oddzielić od kości. Polędwiczkę nacinamy ostrym nożem robiąc tunel. Myjemy śliwki i wpychamy tyle ile się da (ok.10 szt. kalifornijskich); nacieramy solą pieprzem, chili (ilość zależy od tego jak bardzo lubimy ostre potrawy, w zupełności wystarcza pół łyżeczki). Tak przygotowaną polędwicę owijamy folią spożywczą i wkładamy do zamrażalnika na 2-3 h.
2. W schabie nacinamy kieszeń. Całość nacieramy przyprawami i odstawiamy do lodówki. Nagrzewamy piekarnik do 200 st. C.
3. Zamrożoną polędwicę wkładamy w otwór w schabie. Na patelni roztapiamy połowę masła dodajemy łyżkę oliwy i obsmażamy schab z każdej strony. Gdy już nabierze złotego koloru wszystko ostrożnie przekładamy do naczynia żaroodpornego. Dolewamy 2 szklanki wody. Wierzch schabu polewamy miodem, obkładamy resztą masła. Do naczynia wrzucamy pozostałe śliwki i pieczemy ok 1,5 godziny w 200.
4. Kiedy mięso będzie już gotowe, zlewamy szklankę sosu, wyławiamy wszystkie śliwki i miksujemy na gładką masę ze szczyptą chili. I takim prostym sposobem otrzymujemy pyszny sos.

Jak podawać?

Z ziemniakami

Uwagi:

1.Polędwicę należy przygotować z wyprzedzeniem, ponieważ musi się zamrozić.

2.Podczas pieczenia kilkakrotnie mięso obracamy i polewamy sosem.

3.Schab można oczywiście zrobić bez polędwicy, tak jak na zdjęciu.