

# Schab ze śliwką

**Czas wykonania:** 1 h (+ minimum 3 h marynowania) **Ilość porcji:** 3-4

## Składniki:

- 500 g schabu
- 60-70 g suszonych śliwek
- 1 łyżeczka masła
- 1/2 łyżeczki pieprzu

## Marynata:

- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka octu balsamicznego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki suszonych ziół (rozmaryn, tymianek)
- 1/2 łyżeczki pieprzu ziółowego (lub zwykły czarny)
- 1/2 łyżeczki musztardy
- 2 małe ząbki czosnku

## Do sosu:

- 1 łyżka śmietany 12%



## Przygotowanie:

Schab osuszyć i długim cienkim nożem zrobić otwór przez środek na śliwki.

Śliwki wymieszać z masłem i pieprzem. Nafaszerować schab śliwkami.

Składniki na marynatę wymieszać. Schab przełożyć na folię aluminiową, natrzeć go marynatą i szczelnie zawinąć w folię.

Owinięty w folię aluminiową schab przełożyć do naczynia i odstawić do lodówki na kilka godzin (minimum 3 godziny, najlepiej całą noc).

Piec około 40 minut (pieczenie góra-dół) w temperaturze 180 stopni (czas pieczenia zależy od wielkości schabu). Po 25 minutach pieczenia, otworzyć folię i przypiec schab od góry (termo obieg).

Po upieczeniu marynatę można zlać i przygotować z niej sos dodając łyżkę śmietany. Mięso można podawać na ciepło, krojąc grube plastry lub zawinąć w folię, wystudzić i podawać na zimno.