

Schab z żurawiną

Przepis dodany przez użytkownika ds



Pyszny schab nadziewany żurawiną.

Czas przygotowania: 120 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Schab bez kości - 1/2 kg
- Żurawina - 1/2 szkl.
- Papryka słodka - 1 łyżeczka(i)
- Curry - 1 łyżeczka(i)
- Sól, pieprz -
- Smalec - 1/4 kostka(i)
- Woda -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Schab myjemy i osuszamy. Robimy 1-2 centymetrowe nacięcia na różnej głębokości i wkładamy w nie żurawinę. Całość nacieramy papryką i curry. Odkładamy na pół godz. do lodówki.
- 2.** Na patelni rozgrzewamy łyżkę smalcu i łyżkę oliwy. Obsmażamy schab z każdej strony kilka minut, aby nabrał złocistego koloru.

Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, dajemy resztę smalcu i przykrywamy. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 st. 60-90 minut, od czasu do czasu polewając mięso wytwarzającym się sosem.