



## GRILLOWANY SCHAB Z FASZEROWANYMI ZIEMNIACZKAMI

### SKŁADNIKI:

1 kg schabu Sokołów  
olej  
sól i pieprz

### GLAZURA:

2-3 łyżki musztardy  
2-3 łyżki syropu klonowego  
2-3 łyżki dżemu wiśniowego

### FASZEROWANE ZIEMNIANKI:

4-5 ziemniaków  
4 ząbki czosnku  
1 por  
1 czerwona cebula  
200 g szpinaku  
50 g cheddar  
sól i pieprz  
50 g masła  
50 ml oliwy

kilka łyżek gęstej śmietany i szczypiorek do dekoracji

### PRZYGOTOWANIE:

- Schab pokroić w bardzo grube plastry. Ziemniaki wyszorować, posmarować olejem, oprószyć solą i wyłożyć na rozgrzany grill. Piec do miękkości w temp. 160°C.
- Por, obrane ząbki czosnku oraz cebulę posiekać na cienkie plasterki. Na patelni rozgrzać oliwę z dodatkiem masła. Podsmażyć cebulę, por i czosnek. Zdjąć z ognia. Do składników na patelni dodać szpinak i wymieszać.
- Odciąć wierzchy ziemniaków i wydrążyć środki. Miąższ wymieszać z podsmażonymi warzywami i startym serem cheddar (odrobinę sera zostawić do posypania ziemniaków). Farsz doprawić solą i pieprzem, a następnie napęlić nim wydrążone ziemniaki. Wierzch warzyw posypać resztą sera cheddar. Całość wyłożyć na gorący ruszt.
- Przygotować glazurę: musztardę połączyć z dżemem wiśniowym i syropem klonowym. Schab posmarować olejem i wyłożyć na rozgrzany grill. Piec do momentu, aż osiągnie w środku temperaturę 68°C (najpierw na dużym ogniu, a następnie w niższej temperaturze). W połowie grillowania mięso posmarować glazurą.
- Faszerowane ziemniaki udekorować kleksem gęstej śmietany i posiekanym szczypiorkiem. Podawać jako dodatek do steków ze schabu.