



## **SCHAB NADZIEWANY SUSZONYMI OWOCAMI**

### **SKŁADNIKI:**

1 opakowanie schabu Uczta świeżość i smak  
1 opakowanie boczku surowego wędzonego  
Sokolów  
2-3 garście mieszanki suszonych owoców: śliwek,  
żurawiny, moreli, daktyli i rodzynek  
150 ml brandy  
sól i pieprz

---

### **PRZYGOTOWANIE:**

1. Śliwki, żurawinę, morele, daktyle oraz rodzyunki zalać 150 ml brandy i wymieszać. Schab oczyścić z błonek. W środek mięsa wbić długi nóż i odrobinę poszerzyć nacięcie. W powstały otwór włożyć owocowe nadzienie.
2. Całość owinąć boczkiem, posypać solą i pieprzem, zawinąć w folię aluminiową. Piec przez 80-90 minut w temperaturze 190°C.