



ORZECHOWY SCHAB PIECZONY

SKŁADNIKI:

Składniki:

- 1,2-1,5 kg schabu surowego bez kości Sokolów
- 1 opakowanie szynki sarmackiej Sokolów
- 1 jabłko
- 1 gruszka
- gałązki świeżych ziół do dekoracji

Marynata:

- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżka musztardy miodowej
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki konfitury z żurawiny
- 1 łyżka soli ziołowej
- 1 łyżka nerkowców
- 1 łyżka migdałów
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżka orzechów włoskich
- 1 łyżeczka mielonych płatków chili

PRZYGOTOWANIE:

1. Orzechy drobno posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę. W miseczce połączyć wszystkie składniki marynaty.
2. Jabłko i gruszkę pokroić na półplasterki, a plastry szynki przekroić wzdłuż na pół.
3. Schab umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, a następnie ponacinać na około 1 cm plastry, utworzyć kieszonki (nie przecinać mięsa do końca). Każdą kieszonkę i całe mięso dokładnie natrzeć przygotowaną marynatą. Do każdej kieszonki włożyć po 3 kawałki owoców oraz po 2 kawałki szynki.
4. Schab piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni



ORZECHOWY SCHAB PIECZONY

C (grzanie góra-dół) przez około 70 minut. Gotową pieczeń udekorować świeżymi ziołami i podać z ulubionymi dodatkami.