

Pieczeń schabowa z owocami suszonymi

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 20 Stycznia 2014r. o 23:44

Tagi: [schab](#), [owoce suszone](#)

Rodzaj dania: [mięsa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowina - schab bez kości	800	g	mięsa
daktyle	5	szt.	dodatki
morela suszona	1	łyżeczka	owoce
żurawina suszona	1	łyżeczka	owoce
imbir mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
czosnek granulowany	1	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz zielony ziarnisty	1	szczypta	przyprawy i zioła
sól morska	1	szczypta	przyprawy i zioła
olej rzepakowy	2	łyżka	płyny i sosy
zioła prowansalskie	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

Schab rozkrawamy, rozbijamy tłuczkiem. Smarujemy olejem rzepakowym, nacieramy przyprawami. Suszone owoce kroimy na małe kawałki rozkładamy na całym kawałku mięsa. Zwijamy całość w roladę i wpinamy wykałaczki lub patyki do szaszłyków. Układamy w naczyniu żaroodporne wysmarowane olejem rzepakowym. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 stopni około 1,5 godziny. Na półmisku układamy mix sałat, skrapiamy olejem rzepakowym. Dekorujemy Mikołajami z jajek. Jajka gotujemy na twardo. Z papryki konserwowej robimy czapkę spinając wykałaczką. Pompon i obwódkę na czapce wycinamy z sera mozzarella i mocujemy za pomocą wykałaczki. Oczka robimy z goździków. Smacznego.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: