Schab ze śliwką

Delikatne i soczyste mięso, które rozpływa się w ustach Wolnowar sprawia, że schab idealnie nasiąka aromatem śliwek i przypraw, a przy tym pozostaje miękki i pełen smaku.

Czas na High: 4-5H

Czas na Low: 6-8H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 kg schabu bez kości
- 150 g suszonych śliwek
- 2 ząbki czosnku, przeciśnięte
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżeczka suszonego majeranku
- 1 łyżeczka tymianku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- Sól i pieprz do smaku
- 100 ml bulionu warzywnego lub mięsnego
- 1 łyżka oleju

Wykonanie:

Ostrym nożem zrób w środku mięsa nacięcie wzdłuż i wypełnij je śliwkami. Możesz pomóc sobie drewnianą łyżką, aby śliwki równo rozłożyły się w środku.
Natrzyj mięso czosnkiem, musztardą, solą, pieprzem, majerankiem, tymiankiem i papryką.
Rozgrzej olej na patelni i obsmaż schab z każdej strony na złoty kolor.
Gotowanie w wolnowarze – Przełóż mięso do wolnowaru, wlej bulion i gotuj przez 6-8 godzin na LOW.
Po ugotowaniu odstaw mięso na kilka minut, następnie pokrój w plastry i podawaj z sosem powstałym w trakcie gotowania.