

Schab nadziewany jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika made_in_china



Rosyjski przysmak.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- schab bez kości - 2 kg
- jogurt naturalny - 1 szkl.
- sól i pieprz, tłuszcz -
- NA FARSZ -
- kwaśne jabłka - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- syrop cukrowy - 1 szkl.
- rodzynki - 1/2 łyżka(i)
- kandyzowana skorka cytrynowa - 1/2 łyżka(i)
- cynamon, mielone goździki - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Natrzyj solą i pieprzem schab, posmaruj jogurtem i odstaw na 2 godziny do lodówki.
2. Obierz jabłka i pokrój w kostkę, posiekaj cebulę i namocz rodzynki. Cebulę i jabłka zblanszuj w cukrowym syropie, ostudź. Odcedź, wymieszaj ze skórką pomarańczową, rodzynkami i dodaj przyprawy.
3. W mięsie zrobić szeroki otwór, nałożyć farsz. Na patelni rozgrzać tłuszcz, zarumienić mięso ze wszystkich stron, przełożyć do rondla, podlej syropem, piec w temperaturze 200 stopni przez godzinę

4. Można odgrzewać na patelni pokrojone w plastry.

