



Schab ze śliwką na kapuście z boczkiem

Steps: 5

Poziom trudności:

Składniki

4 Porcje

1 sztuka	Schab faszerowany śliwką	1/2 główki	Kapusta włoska
4 plastry	Boczek wędzony	1 sztuka	Szalotka
1/3 pęczka	Koperek	2 łyżki	Masło
	Sos pieczeniowy ciemny		Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Mięso przygotować według przepisu.
2. Boczek i szalotkę pokroić, a następnie przesmażyć na maśle na rumiany kolor.
3. Dodać posiekaną kapustę, podlać odrobiną wody i dusić do miękkości.
4. Na koniec doprawić do smaku i dodać posiekany koperek.
5. Podawać z sosem.

Schab ze śliwką

Mięso ze schabu wieprzowego bez kości extra nadziane śliwkami, obtoczone w marynacie Odessa i zawinięte w folię do pieczenia i siatkę. Marynata nie zawiera dodatków E

Skład: schab wieprzowy 85%, śliwki suszone 7,6% (śliwki suszone, olej słonecznikowy, substancja konserwująca - E202), marynata 5,12% (olej roślinny rzepakowy; tłuszcz rzepakowy całkowicie utwardzony, przyprawy (papryka, czosnek, cebula), sól, hydrolizat białka roślinnego (kukurydza), ekstrakty przypraw, cukier), woda, preparat do mięs (sól, proszek owocowy, aromat).

Schab ze śliwką na kapuście z boczkiem

Stand 16.10.2023