



WIELKANOCNY SCHAB W 7 ODSŁONACH



przepisy.pl



Pieczeń ze schabu w glazurze z dżemu morelowego z cebulą i jabłkiem

przepisy.pl



Składniki:

- schab środkowy - 1.5 kilogramów
- kwaśne jabłko - 1 sztuka
- szalotki - 6 sztuk
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- słonina - 400 gramów
- dżem morelowy - 2 łyżki
- ocet jabłkowy - 2 łyżki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Schab umyj, osusz, oczyść z przerostów tłuszczu i błon, które są na powierzchni mięsa. Pokrój w cienkie (0,5 cm) grubości plastry, nie docinając ich jednak do końca.
2. W misce wymieszaj Przyprawę do mięsa wieprzowego Knorr z olejem, octem i dżemem morelowym. Powstałą marynatą natrzyj mięso dokładnie, również w nacięciach.
3. W nacięcia włóż część jabłka i plaster cebuli.
4. Plastry słoniny nałóż na mięso i wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na 45 minut. Po tym czasie, sprawdź czy mięso jest już upieczone. Jeśli wciąż będzie niedopieczony, wydłuż czas o kolejne 10 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pieczony schab z boczkiem wędzonym



Składniki:

- schab wieprzowy bez kości - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- boczek wędzony - 12 plastrów
- olej - 3 łyżki

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Schab oczyścić z błon, umyć i osuszyć, a następnie posyp przyprawą Knorr.
2. Na desce do krojenia rozłóż aluminiową folię, posmaruj lekko oliwą i rozłóż plastry boczku.
3. Na boczku połóż mięso i zwiń całość tak, aby boczek całkowicie oplatał mięso.
4. Na patelni rozgrzej olej i obsmaż z każdej strony zawinięte w folię mięso.
5. Następnie mięso włóż do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika i piecz przez 40 minut. Upieczone mięso pokrój w plastry i podawaj, np. z kaszą lub ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Schab pieczony w majeranku



Składniki:

- schab wieprzowy - 500 gramów
- Fix Soczysta karkówka z pieca Knorr** - 1 opakowanie
- musztarda - 2 łyżki
- majeranek suszony - 1 łyżka
- olej - 1 łyżka

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj z musztardą, majerankiem i olejem.
2. Schab oczyść i posmaruj marynatą.
3. Umieść mięso w woreczku dołączonym do opakowania Fix Knorr.
4. Zamknij szczelnie woreczek. Wstaw mięso do piekarnika rozgrzanego do 180 °C i piecz przez 40 minut. Schab możesz podawać jako pieczeń na obiad, jak również na zimno jako przekąskę. Aby mięso miało jeszcze lepszy smak, możesz je po zamarynowaniu odstawić na co najmniej 2 godziny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Schab ze śliwką w galarecie



 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- schab wieprzowy bez kości - 1 kilogram
- suszone śliwki - 100 gramów
- Fix Soczysta karkówka z pieca Knorr** - 1 opakowanie
- musztarda - 1 łyżka
- włoszczyzna - 1 pęczek
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 2 ziarna
- żelatyna - 4 łyżeczki
- porto - 50 mililitrów
- sól i pieprz do smaku
- gałązka natki do dekoracji
- oliwa - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Schab umyj, oczyść z błon, a następnie natnij w nim otwór po całej długości w środkowej jego części. Otwór wypełnij śliwkami.
2. Fix Knorr wymieszaj z oliwą i musztardą, a następnie posmaruj nią mięso.
3. Schab umieść w woreczku do pieczenia, zepnij jego koniec spinką i włóż do nagrzanego piekarnika. Piecz w temperaturze 175 stopni przez około 45 minut. Po upieczeniu mięso wyjmij z woreczka i wystudź.
4. Warzywa obierz i zalej zimną wodą (0,7 litra), dodaj liść i ziele – ugotuj warzywny bulion. Dopraw do smaku.
5. Gdy bulion będzie gotowy, wyjmij warzywa i przecedź przez gęste sitko. W gorącym jeszcze wywarze rozpuść żelatynę – nie gotuj więcej. Wlej wino i odstaw na kilka minut w chłodne miejsce, aby galareta nieco stężała.
6. Wystudzony schab pokrój na porcje, ułóż na półmisku lub platerze, udekoruj, a następnie ostrożnie zalej płynną jeszcze galareta. Udekoruj i wstaw do lodówki na kilkanaście lub kilkadziesiąt minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Peklowany schab w galarecie z jajkami i sosem czosnkowym



 90 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- schab środkowy bez kości - 1.5 kilogramów
- sól - 30 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 2 łyżki
- Przyprawa w płynie Delikat Knorr** - 2 łyżki
- cukier - 3 łyżki
- sól peklująca - 2 gramy
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 3 ziarna
- pieprz - 5 ziaren
- goździki - 3 sztuki
- laska cynamonu - 1 sztuka
- jałowiec - 4 ziarna
- ziarna kolendry - 0.5 łyżeczek
- ziarna gorczycy - 0.5 łyżeczek
- główka czosnku - 1 sztuka
- ogórek kiszony - 2 sztuki
- jajka ugotowane na twardo - 5 sztuk
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- żelatyna - 10 gramów

Sposób przygotowania:

1. 1,5 litra wody połącz z wymienionymi przyprawami, całość zagotuj, a następnie wystudź.
2. W tak przygotowanym roztworze zapekluj schab przyciskając go talerzykiem z wierzchu aby cały był zanurzony. Mięso marynuj przez 3 – 4 dni przekręcając je co jakiś czas.
3. Po tym czasie mięso zawiń dokładnie kilka razy w folię spożywczą. Zanurz w prawie gotującej się wodzie o temperaturze około 80 stopni C Mięso powinno się parzyć przez około 50 -60 minut.
4. Mięso wystudź, pokrój w 1 cm grubości „motylki” – (pierwszy plaster nie dokrojony do końca następny odcina porcję od schabu).
5. Upiecz zawiniętą w folię aluminiową, nieobraną główkę czosnku. Wystudź ją a następnie wyciśnij miąższ. Miąższ połącz z posiekаныmi jajkami, pokrojonym w drobną kostkę ogórkiem kiszonym i majonezem .
6. Tak przygotowanym farszem napełnij płaty schabu. Porcje ułóż na półmisku i wstaw do lodówki.
7. Przygotuj bulion z 500 ml wody i kostki rosółowej, połącz go z żelatyną. Odstaw w chłodne miejsce aby przestygł. Prawie ściętą galaretą zalej półmisek z mięsem.



Schab a' la Sztufada

przepisy.pl



Składniki:

- schab środkowy bez kości - 1.5 kilogramów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**
- Fix Soczysta karkówka z pieca Knorr** - 1 opakowanie
- suszone grzyby - 10 gramów
- główki czosnku - 2 sztuki
- musztarda sarepska - 2 łyżki

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Schab umyj i oczyść z błonek. Grzyby namocz w ciepłej wodzie, do momentu, gdy nieco zmiękną, a następnie pokrój w podłużne paski. Czosnek również pokrój w paski.
2. Za pomocą cienkiego noża zrób w schabie niewielkie nacięcia. W powstałą kieszonkę włóż pasek grzyba i czosnku. Czynność powtarzaj nakłuwając schab co 2 centymetry ze wszystkich stron.
3. Przygotowaną w ten sposób sztufadę przełóż do woreczka (dołączonego do Fix Knorr), po czym wymieszaj zawartość opakowania Fix Knorr oraz musztardę i dodaj do mięsa.
4. Piecz całość w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 60 minut, a następnie przełóż mięso na bok.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Schab faszerowany śliwką

przepisy.pl



Składniki:

- schab środkowy - 1 kilogram
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- olej rzepakowy - 5 łyżek
- suszone śliwki - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ciemny rum - 50 gramów
- świeży imbir - 10 gramów

60 minut 6 osób Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na patelni na rozgrzanym oleju (1 łyżka) podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj pokrojone w drobną kostkę śliwki, imbir i wędzoną paprykę. Całość zalej kieliszkiem rumu smaź chwilę, aż odparuje alkohol, dobrze jest go podpalić na patelni.
2. Tak przygotowany farsz zawiń w folię spożywczą posmarowaną tłuszczem. W oczyszczonym z błon, żył i tłuszczu schabie środkowym zrób ostrym nożem nacięcie przez całą długość mięsa.
3. Jeden kawałek foli przełóż przez nacięty schab, a następnie wsuń cały zawinięty farsz do środka mięsa. Przytrzymując farsz z jednej strony wyciągnij folię ze środka.
4. W misce pomieszaj 4 łyżki oleju z Przyprawą do mięs Knorr. Powstałą marynatą natrzyj dokładnie mięso, obsmaż je na patelni ze wszystkich stron. Piecz w nagrzanym do 200°C piekarniku przez 40 minut.
5. Upieczony schab pokrój w plastry, podawaj na ugotowanych ziemniakach.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl