

Schab z dzika ze śliwkami

Świeży schab po wyżyłowaniu nadziewamy śliwkami suszonymi, robiąc w mięsie skośne otwory ostrym, szpiczastym nożem. Aby nasze danie znakomicie się udało, trzeba je posolić i obsypać ziołami, przyprawami, obłożyć plasterkami cebuli i zawinąć w folię aluminiową lub włożyć w rękaw do pieczenia i związać go z obu stron. Upiec. Po wystygnięciu tniemy pieczeń na plastry, podgrzewamy i podajemy na sosie, na przykład miodowo - musztardowym, z buraczkami zasmażanymi, kaszą lub ziemniakami puree.