



ŚWIĄTECZNY SCHAB

Składniki

- 1 kg schabu bez kości
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka majeranku
- sól, pieprz
- sok z 1 pomarańczy
- skórka starta z 1 pomarańczy
- 50 g suszonej żurawiny
- 150 g suszonych śliwek
- 70 g pokruszonych orzechów włoskich

Sposób przygotowania

Schab naciąć w samym środku, tworząc pustą przestrzeń przez środek mięsa, którą będzie można napętnić nadzieniem. Schab natrzeć przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą, pieprzem i majerankiem. W rondelku podgrzać sok z pomarańczy, dodać posiekaną w drobne kawałki żurawinę, śliwki suszone oraz skórkę z pomarańczy. Zagotować i odcedzić. Wymieszać z orzechami. Mięso nadziewać farszem, zawinąć w folię spożywczą i odłożyć do lodówki na około 2 godziny. Zamarynowany schab umieścić w rękawie do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Piec przez około 1 godzinę (15 minut przed końcem pieczenia można rozciąć folię, aby skórka się zarumieniła). Schab można podawać z ziemniaczkami i sałatką lub także na zimno jako wędlina.

Smacznego!

Więcej przepisów: www.hitpol.pl/przepisy/



INDYK ZE SZPINAKIEM I GRZYBAMI



Składniki

- 1 filet z piersi indyka
- sól, pieprz
- zioła prowansalskie
- oliwa z oliwek
- 1 opakowanie mrożonego szpinaku (liście)
- 150 g sera feta
- 9 suszonych pomidorów
- 8-10 plasterów surowego boczku
- 3 ząbki czosnku
- 4 łyżki wody lub białego wina

Sposób przygotowania

Filet z indyka delikatnie naciąć i „rozłożyć jak książkę”. Mięso robić delikatnie tłuczkiem. Oprószyć pieprzem, ziołami prowansalskimi i lekko solą (nie dodawać dużo soli, gdyż mięso będzie słone od fety i boczku). Mięso skropić oliwą z oliwek. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy z oliwek, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i szpinak. Smażyć na małym ogniu do odparowania wody. Płat mięsa rozłożyć na desce. Na jednej jego połowie ułożyć szpinak, następnie na nim pokruszony ser feta oraz pasek z suszonych pomidorów. Roladę ciasno zawinąć (za pomocą wykałaczek). Na dece ułożyć plastry boczku na kształt prostokąta i na wielkość rolady. Na brzegu ułożyć roladę i zawinąć ją w plastry boczku. Roladę przełożyć do naczynia żaroodpornego, posmarować olejem z suszonych pomidorów, a do naczynia wlać 4 łyżki wody lub wina. Roladę piec w 200 stopniach C przez około 40 minut. Przed pokrojeniem rolady odczekać minimum 5 minut, wyjąć także wykałaczki. Roladę można podawać z puree ziemniaczanym i grillowanymi warzywami.

Smacznego!

Więcej przepisów: www.hitpol.pl/przepisy/