

Pieczony schab z jabłkami, rodzynkami i majerankiem

Schab pieczony z jabłkami, rodzynkami i majerankiem – tradycja w nowej odsłonie

Aromatyczny schab pieczony z jabłkami, rodzynkami i majerankiem to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste mięso wypełnione słodko-kwaśnym farszem tworzy harmonijne połączenie smaków, które zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Sekret tego dania tkwi w idealnym balansie między delikatnym mięsem a słodyczą jabłek i rodzynek namoczonych w miodzie. Przyprawa Knorr nadaje całości głębi smakowej, a majeranek wprowadza charakterystyczną nutę, która doskonale komponuje się z pozostałymi składnikami.

Dla kogo?

Pieczony schab z jabłkami i rodzynkami to propozycja dla miłośników tradycyjnej kuchni polskiej, którzy cenią sobie klasyczne smaki w nowym wydaniu. To danie zadowoli zarówno zwolenników mięsnych potraw, jak i osoby poszukujące ciekawych połączeń smakowych. Słodko-słony charakter potrawy sprawia, że jest ona uniwersalna i trafia w gusta różnych pokoleń.

Na jaką okazję?

Ten efektowny schab sprawdzi się zarówno podczas niedzielnego obiadu w gronie rodzinnym, jak i na świątecznym stole. Podany na ciepło z dodatkiem sosu i ziemniaków stanowi sycący obiad, a po wystudzeniu może być serwowany jako wykwintna wędlina na zimno. Jego elegancki wygląd i wyjątkowy smak uświetnią każde spotkanie przy stole.

Czy wiesz, że?

Łączenie mięsa z owocami to tradycja wywodząca się z kuchni staropolskiej. Na ucztach magnackich podawano różne rodzaje mięs w towarzystwie powideł i suszonych owoców, co miało podkreślać status gospodarza i zachwycać gości różnorodnością smaków.

Dla urozmaicenia

Farsz możesz wzbogacić o inne suszone owoce, takie jak morele, żurawina czy śliwki. Możesz również dodać orzechy włoskie dla chrupkości lub zastąpić miód ulubionymi alkoholami, takimi jak brandy czy porto, które nadadzą potrawie bardziej wyrafinowanego charakteru.