

Pieczony schab ze śliwką w sosie majerankowym

Pieczony schab ze śliwką w sosie majerankowym

Aromatyczny schab ze śliwką w sosie majerankowym to prawdziwa uczta dla podniebienia! Soczyste mięso z delikatną nutą słodczy suszonych śliwek, otulone intensywnym aromatem majeranku, tworzy kompozycję, która przywołuje wspomnienia domowych obiadów. Długie marynowanie mięsa zapewnia głębię smaku, a delikatny sos na bazie soku z pieczenia dopełnia całość, nadając potrawie aksamitny charakter.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników tradycyjnej kuchni polskiej, którzy cenią sobie klasyczne smaki w nowym wydaniu. Przypadnie do gustu zarówno osobom preferującym wyraziste aromaty ziół, jak i tym, którzy dotąd stronili od słodkich akcentów w daniach mięsnych. To propozycja dla całej rodziny – od najmłodszych po seniorów, którzy docenią znajomy smak „jak u mamy”.

Na jaką okazję?

Niedzielny obiad rodzinny to doskonały moment na zaserwowanie tego wyjątkowego dania. Sprawdzi się również podczas spotkań z bliskimi czy uroczystych kolacji. Przygotowanie wymaga nieco czasu (głównie na marynowanie), ale efekt końcowy z pewnością wynagrodzi włożony wysiłek i zachwyci wszystkich przy stole.

Czy wiesz, że?

Schab ze śliwką doskonale komponuje się z różnorodnymi dodatkami. Poza klasycznymi ziemniakami, warto podać go z kaszą gryczaną lub pęczakiem, które świetnie absorbują aromatyczny [sos](#). Dopełnieniem dania będzie lekka surówka z kiszanej kapusty lub marynowanych buraków, która zrównoważy intensywność mięsa.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz modyfikować według własnych upodobań. Zamiast majeranku wypróbuj rozmaryn lub tymianek. Do marynaty dodaj odrobinę miodu lub sosu sojowego dla głębszego smaku. Suszone śliwki możesz zastąpić morełami lub mieszanką suszonych owoców, tworząc własną, niepowtarzalną wersję tego klasycznego dania.