

Schab po hiszpańsku z oliwkami

Schab po hiszpańsku z oliwkami – śródziemnomorska ucztą na polskim stole

Soczyste plastry schabu otulone aromatyczną pastą z zielonych oliwek, czosnku i świeżych ziół to prawdziwa ucztą dla podniebienia. Ten hiszpański sposób przyrządzania wieprzowiny nadaje tradycyjnemu schabowi nowy, śródziemnomorski charakter. Grillowane mięso zachowuje swoją soczystość, a oliwkowa otoczka tworzy na jego powierzchni pyszną, aromatyczną skorupkę.

Dla kogo?

Schab po hiszpańsku to doskonała propozycja dla osób, które lubią klasyczne mięsa, ale szukają nowych smaków. Sprawdzą się zarówno u miłośników kuchni śródziemnomorskiej, jak i u tych, którzy dopiero zaczynają swoją przygodę z międzynarodowymi smakami. To także świetny wybór dla zapracowanych, gdyż przygotowanie pasty zajmuje zaledwie kilka minut, a samo grillowanie to kwestia 10-12 minut.

Na jaką okazję?

Ten aromatyczny schab będzie gwiazdą niedzielnego obiadu, ale równie dobrze sprawdzi się podczas letniego grillowania w ogrodzie. Możesz go także przygotować na spotkanie z przyjaciółmi czy rodzinną uroczystość. Podany z pieczonymi ziemniakami i świeżą sałatą stworzy pełnowartościowy posiłek, który zachwyci wszystkich gości.

Czy wiesz, że?

Tapenade, czyli pasta z oliwek, to jeden z filarów kuchni prowansalskiej i hiszpańskiej. Tradycyjnie przygotowywana jest w moździerz, co pozwala wydobyć pełnię smaku składników. W naszej wersji używamy miksera, co znacznie przyspiesza proces, nie ujmując nic walorom smakowym potrawy.

Dla urozmaicenia

Jeśli lubisz eksperymenty kulinarne, możesz wzbogacić pastę oliwkową o kapary, anchois lub suszone pomidory. Schab możesz także zastąpić polędwiczką wieprzową lub udźcem z kurczaka. Danie świetnie komponuje się z grilowanymi warzywami, ryżem z szafranem lub pieczywem czosnkowym.