

Schab ze śliwką w sosie orzechowym

Schab ze śliwką w sosie orzechowym – kulinarna symfonia smaków

Soczysta pieczeń ze schabu z wyrazistym nadzieniem śliwkowo-orzechowym to prawdziwa uczta dla podniebienia. Delikatne mięso przebite wzdłuż i wypełnione aromatycznym farszem z pokrojonych śliwek, pokruszonych orzechów włoskich, miękkiej margaryny i bułki tartej tworzy harmonijne połączenie smaków. Natarty przyprawami i majerankiem schab nabiera głębi smakowej, a technika zaparowania po upieczeniu gwarantuje jego soczystość.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników klasycznej kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu. Przypadnie do gustu osobom ceniącym sobie połączenie słodko-słonych smaków oraz tym, którzy szukają alternatywy dla tradycyjnej pieczeni. Schab ze śliwką zadowoli zarówno dorosłych, jak i dzieci, które z pewnością docenią słodkawe nuty nadzienia kontrastujące z delikatnym mięsem.

Na jaką okazję?

Schab ze śliwką w sosie orzechowym sprawdzi się doskonale jako danie główne podczas rodzinnego obiadu niedzielnego, uroczystej kolacji czy świątecznego przyjęcia. To również świetny pomysł na eleganckie danie podczas ważnych uroczystości rodzinnych, kiedy chcemy zaskoczyć gości czymś wyjątkowym, a jednocześnie tradycyjnym.

Czy wiesz, że?

Połączenie mięsa ze śliwkami to klasyka kuchni polskiej, która ma swoje korzenie w dawnej kuchni szlacheckiej. Śliwki nie tylko nadają potrawie słodkawy posmak, ale także sprawiają, że mięso staje się bardziej soczyste. Orzechy włoskie z kolei dostarczają cennych kwasów omega-3 oraz nadają farszu przyjemnej chrupkości.

Dla urozmaicenia

Schab możesz podać z różnymi dodatkami – klasycznie z ziemniakami zapiekanymi z rozmarynem, kaszą gryczaną z grzybami lub puszystym ryżem. Doskonale komponuje się również z pieczonymi warzywami korzeniowymi lub świeżą sałatką z rukoli. [Sos](#) orzechowy można wzbogacić odrobiną śmietanki lub łyżeczką miodu, aby nadać mu bardziej kremowej konsystencji.