



całość 2105 kcal
porcja ok. 75 kcal

* Rolada schabowa ze śliwkami

Składniki:

1 kg schabu środkowego
15 dag suszonych śliwek bez pestek
2 łyżki powideł śliwkowych
2 łyżki musztardy
1 szklanka czerwonego wytrawnego wina
sznurek do obwiązania

Sposób przygotowania:

Rozgrzać piekarnik do temp. 180 stopni. Śliwki zagotować z winem, przestudzić. Schab rozciąć wzdłuż dłuższego boku do 2/3 szerokości. Rozbić aż powstanie foremny prostokąt. Całość posmarować powidłami i musztardą. Wzdłuż dłuższego boku ułożyć w rzędzie śliwki i zwinąć mięso w roladę. Obwiązać ciasno sznurkiem, włożyć do naczynia żaroodpornego. Polać winem i obłożyć pozostałymi śliwkami. Piec około 60 minut. Często podlewać sosem z pieczenia, w razie potrzeby również wodą. Kroić po przestudzeniu. Można podawać na ciepło i na zimno.



POTRAWA
BEZGLUTENOWA



POTRAWA
BEZMLECZNA



POTRAWA
BEZ SOI



POTRAWA
BEZ JAJEK



POTRAWA
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA
BEZ KUKURYDZY