



Schab ze śliwką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Trudne**

Przygotowanie

Krok 1

Bataty układamy na grillu, obracając je co jakiś czas. Grillując przez ok. 20-25 minut, do momentu aż nie będą miękkie. Schab rozbijamy. W misce łączymy powidlą, sos, ocet balsamiczny i oliwę. Marynujemy plastry przez ok. 10 minut.

Krok 2

Łączymy posiekane orzechy i pokrojone śliwki. Dodajemy pokruszony ser. Na każdy plaster schabu nakładamy delikatnie wymieszany farsz. Tworzymy roladki, spinamy je wykałaczkami.

Krok 3

Twaróg rozdrabniamy widelcem i łączymy z jogurtem. Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy drobno posiekaną dymkę. Całość mieszamy. Dodajemy posiekaną botwinę, szczypior i dobrze mieszamy. Tymianek siekamy i posypujemy nim roladki, które następnie układamy na grillu. Grillujemy 1,5 minuty z każdej strony. Roladki podajemy z grillowanym batatem oraz porcją pasty twarogowej.

Składniki

- schab w plastrach – 400 g
- powidlą śliwkowe – 1 łyżka
- śliwki suszone, posiekane – 2 łyżki
- pistacje, posiekane – 2 łyżki
- ser gorgonzola – 100 g
- sos worcestershire – 50 ml
- ocet balsamiczny – 30 ml
- bataty – 2 szt.
- twaróg tłusty – 80 g
- jogurt naturalny – 80 g
- dymka ze szczypiorem – 1 szt.
- botwinka, posiekana – 3 łyżki
- oliwa z oliwek – 100 ml
- sól
- pieprz