



# Schab pieczony z jabłkami i rodzynkami

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Schab pieczony z jabłkami i rodzynkami to wyśmienity, tani i pożywny posiłek polecany dla każdego miłośnika schabu wieprzowego. Rodzynki i jabłka nadają mu charakterystyczny, niepowtarzalny, lekko słodki smak.

## Przygotowanie

### Krok 1

Schab wieprzowy dokładnie myjemy, suszymy i nacieramy dostępnymi przyprawami wymieszanymi z oliwą. Mięso wkładamy do lodówki na noc.

### Krok 2

Jabłka obierz i pokrój w grubą kostkę. Na suchej patelni skarmelizuj cukier, dodaj jabłka oraz rodzynki. Farsz wymieszaj i ostudź. Oстрыm, cienkim nożem zrób otwór po całej długości schabu w formie kieszonki. Umieść farsz w kieszonce i rozprowadź równomiernie. Nagrzewamy piekarnik do temperatury 200 stopni.

### Krok 3

Tak przygotowany schab umieszczamy w naczyniu żaroodpornym, polewamy pozostałą marynatą, a następnie umieszczamy go w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni na 1,5 godziny.

### Krok 4

Danie podajemy na gorąco lub zimno. Przyozdabiamy natką pietruszki.

Danie: **Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki

1 kg schabu wieprzowego bez kości

1 szklanka rodzynek

4 jabłka

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka soli

4 łyżki oliwy

1 łyżeczka estragonu

1 natka pietruszki

3 łyżki cukru