**Pieczony, faszerowany schab w świątecznym wydaniu**

**Pieczony schab to idealne danie na uroczysty obiad. Najczęściej faszerowany jest śliwką i orzechami. Istnieje jednak o wiele więcej możliwości. Tym razem możecie zaskoczyć swoich gości mniej oczywistymi składnikami. Proponujemy przepis na wyjątkowy, bożonarodzeniowy schab pieczony w boczku, faszerowany podsuszaną kiełbasą, grzybami, szpinakiem i suszonymi jabłkami.**

Boże Narodzenie to wyjątkowy czas w roku, który chętnie celebrujemy w gronie najbliższych. Nieodłącznym elementem świętowania jest w naszej kulturze jedzenie. Aby nadać tym dniom podniosły charakter, przygotowujemy specjalne dania, które różnią się od codziennego menu. O ile w Wigilię króluje tradycja, to w kolejne dni często mamy większą ochotę na kulinarne eksperymenty. Wszystko po to, by zachwycić gości spektakularnymi potrawami.

Jednym ze sprawdzonych dań na uroczysty posiłek jest pieczony schab. To idealne rozwiązanie na święta. Może stanowić bowiem zarówno główną atrakcję świątecznego obiadu, jak również doskonale smakuje na zimno podawany z sałatkami. Najważniejsze, aby był soczysty, kruchy i aromatyczny.

- Podstawą sukcesu jest wybór odpowiedniego mięsa – podkreśla Anna Burak, manager ds. produktu firmy Dobrowolscy. – Schab powinien być dobrej jakości i świeży. Zwróćmy uwagę na to, aby nie był zbyt blady, a raczej jasnoróżowy. Liczy się też jego zapach i konsystencja. Mięso musi być sprężyste, a po naciśnięciu palcem powinno szybko wracać do poprzedniej formy.

Trikiem wielu szefów kuchni jest owinięcie schabu w plastry boczku, co dodaje mu aromatu i zapobiega wysychaniu. Warto też pamiętać, aby przed wstawieniem do piekarnika, krótko opiec schab na patelni. Dzięki wysokiej temperaturze pory w mięsie zamykają się, a soki pozostają wewnątrz.

Pieczony schab można faszerować wieloma różnymi dodatkami. Doskonale komponują się z nim różnego rodzaju owoce (np. jabłka, śliwki, morele, żurawina), a także grzyby, cebula, szpinak czy ser feta. Niebanalnym rozwiązaniem jest połączenie schabu z wyrobami mięsnymi, np. kruchą kiełbasą.

**Przepis na schab pieczony w boczku, faszerowany podsuszaną kiełbasą, grzybami, szpinakiem i suszonymi jabłkami**

**Składniki:**

* 1,7 kg Schabu bez kości Dobrowolscy
* 250 g Boczku stryjka Dobrowolscy
* 250 g Kiełbasy kruchutkiej podsuszanej od braci Dobrowolscy
* 4 cebule
* po 1 łyżeczce tymianku, majeranku, pietruszki
* 2 ząbki czosnku
* 200 g pieczarek
* 50 g suszonych grzybów leśnych
* 100 g suszonych jabłek
* 100 g świeżego szpinaku
* sól, pieprz
* 2 łyżki masła klarowanego
* olej
* woda
* łyżeczka mąki pszennej
* 30 ml octu jabłkowego

Potrzebny będzie jeszcze sznurek z naturalnego materiału do związania mięsa.

Mięso myjemy, osuszamy i przecinamy nożem wzdłuż na całej długości tak, aby powstał w miarę cienki, duży płat. Staramy się, aby płat nie przekraczał grubości 1 cm. Schab nacieramy solą, tymiankiem, majerankiem, pietruszką, zmiażdżonym i pokrojonym drobno czosnkiem (3 ząbki) i octem. Mięso wkładamy do lodówki na około 2 godziny.

Na patelni podgrzewamy niewielką ilość masła oraz oleju i delikatnie szklimy szalotkę (przez ok. 5 min.). Suszone grzyby moczymy w wodzie do miękkości przez ok. 10 min, odcedzamy, a następnie drobno kroimy. Do grzybów dokładamy pokrojone w drobną kostkę pieczarki, następnie dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu przez ok. 20 min. Jeżeli w trakcie duszenia grzyby będą przywierać do dna, dodajemy trochę wody i mieszamy. W międzyczasie kiełbasę obieramy z osłonki i kroimy na malutkie kawałeczki. Kiełbasę przekładamy na patelnię i podsmażamy przez ok. 10 min., co chwilę mieszając.

Do garnka wkładamy: podsmażoną kiełbasę, zeszklona szalotkę, drobno pokrojone suszone jabłka, podduszone grzyby leśne i pieczarki, szpinak, dodajemy sól i pieprz.

Dusimy razem ok. 5 min. Ściągamy z ognia, mieszamy, tworząc w miarę jednolitą masę i przekładamy do miski. Mięso wyciągamy z lodówki, rozwijamy na stole. Masę rozkładamy równomiernie na całej płaszczyźnie mięsa i zwijamy tworząc roladę. Z boczku odkrawamy skórę, następnie kroimy go na długie, cienkie plastry. Okładamy schab plastrami boczku. Schab związujemy sznurkiem i podsmażamy z każdej strony przez kilka minut na patelni.

Mięso przekładamy do brytfannny z pokrywką. Jeżeli nie mamy przykrycia, to z góry owijamy folią aluminiową. Następnie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy ok. 50 minut. Po tym czasie odkrywamy pokrywkę lub zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze 10 min.

Sos, który powstanie po pieczeniu mięsa, odcedzamy przez sitko, delikatnie zagęszczamy mąką i stawiamy obok brytfanny. Schab podajemy pokrojony w grube plastry, lekko polany sosem.

*Smacznego!*

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem   
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”.

[www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl/)