

Po bardzo długiej, zdecydowanie za długiej przerwie... otwieram "drugą edycję" bloga pełna dobrych zamiarów, pomysłów i nowych przepisów... To, że długo nie pisałam, nie znaczy jeszcze, że przestałam gotować... Niestety albo na szczęście moje "fazy" kulinarne przeplatają się z okresami "twórczości artystycznej"... :) baaaaardzo szeroko pojętej... Dlatego w razie nieobecności na "I Colori..." zapraszam do odwiedzenia mojego drugiego bloga [Made & remade](#), który jak na razie jest jeszcze w fazie zalążkowej, ale już niedługo powinien zawierać większość moich pomysłów i planów, które dla uproszczenia nazwę "artystycznymi" (w podwójnym cudzysłowie :)). Takie przynajmniej mam zamiary, a jak wyjdzie, zobaczymy...

Zaczynamy od razu od głównego dania, które doskonale pasuje na początek jesieni. Zaznaczam, że zdjęcia nie są takie, jak powinny, ale zostały zrobione dla udokumentowania moich wyczynów kulinarnych, a nie jako ilustracja do przepisów.

SKŁADNIKI:

800 g schabu

4 jabłka Royal Gala

120 g boczku pokrojonego w cienkie plasterki

2 gałązki mirtu (można zastąpić jałowcem)

2 listki laurowe

1 ząbek czosnku

1 laska cynamonu

3 łyżki oliwy z oliwek

20 g masła

80 ml di likieru z mirtu (ja akurat nie miałam mirtu, więc użyłam likieru pigwowego domowej roboty, tzn. od mamy Moniki :))

sól i pieprz

PRZYBORY:

sznurek kuchenny

szatkownica do warzyw (opcjonalnie)

Wyciąć gniazda nasienne i obrać dwa jabłka; pokroić w plastry, przyprawić solą, pokrojonym w duże kawałki czosnkiem i 1 łyżką oliwy. Odstawić na ok. 20 minut, potem wyjąć czosnek.

Natrzeć mięso solą i pieprzem. Naciąć wzdłuż tak, żeby móc otworzyć mięso jak książkę, nafaszerować jabłkami i zamknąć schab. Owinąć mięso boczkiem zaczynając od nacięcia, żeby jabłka nie wypadały, a potem związać je sznurkiem. Umieścić pod sznurkiem gałązkę mirtu (jeżeli udało Wam się dostać mirt).

Rozgrzać na patelni 2 łyżki oliwy i obsmażyć mięso ze wszystkich stron, tak żeby się zarumieniło. Dzięki temu schab nie straci soków podczas pieczenia i będzie miękki. Przełożyć schab do brytfanny, poleć oliwą z patelni, dodać listki laurowe, mirt i cynamon. Na koniec dodać likier. Piec pod przykryciem przez ponad godzinę (w moim przypadku 1h 15 min) w temperaturze

180°C.

Po ok. 30 min. obrócić mięso i polać sosem. Na 15 min przed końcem pieczenia pokroić dwa pozostałe jabłka w ósemki (nie obierać!), posolić i podsmażyć je na maśle. Dodać jabłka do schabu i piec bez pokrywy przez ok. 15 minut. Podawać schab polany sosem i ozdobiony jabłkami z pieczonymi ziemniakami albo z [ziemniakami Hasselback](#) .