

PEKLOWANE CUDO

(4 porcje, czas przygotowania 120 minut)

Śliwki namoczyć w niewielkiej ilości wody, wino zagotować z dodatkiem cukru, pieprzu i namoczonymi śliwkami, zmiksować. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z niewielką ilością wody, dodać do sosu i ponownie zagotować. Zagotować 3 litry wody z dodatkiem liścia laurowego, ziela angielskiego, ostudzić, dodać sól peklującą oraz czosnek, dokładnie wymieszać, włożyć schab z kością i odstawić do lodówki na 24 godziny. Peklowany schab oddzielić od kości. Wzdłuż schabu zrobić otwór i wypełnić go namoczonymi śliwkami. Natrzeć olejem, włożyć do nagrzanego piekarnika, piec w temperaturze 180°C przez 1,5 godziny. Po upieczeniu schab pokroić, na każdą porcję ułożyć plasterki oscypka, na kilka minut włożyć do piekarnika.



Peklowany schab

1 kg schabu z kością
50 g łukowickiej śliwki suszonej
150 g oscypka
50 ml oleju
3 liście laurowe, 5 ziarenek ziela angielskiego, sól wielicka, 2 ząbki czosnku, sól peklująca

Sos

50 g śliwki łąckiej suszonej
200 ml wina białego wytrawnego
łyżeczka mąki ziemniaczanej
łyżeczka cukru
5 ziarenek pieprzu ziarnistego

Ziemniaczki niespodzianki

8 małych ziemniaków
100 g kiełbasy liseckiej
100 g boczku wędzonego
100 g oscypka
150 g cebuli
50 ml oleju
sól wielicka, pieprz, papryka słodka
Ziemniaki umyć, obrać, opłukać oraz wydrążyć środki. Obraną cebulę, kiełbasę, boczek pokroić w drobną kostkę. Na rozgrzany olej wrzucić boczek, cebulkę delikatnie zrumienić,

dodać pokrojoną kiełbasę oraz oscypek starty na tarce o grubych oczkach. Składniki wymieszać, dodać przyprawy do smaku. Farszem napełnić ziemniaki i wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok. 1 godzinę w temperaturze 190°C.

Surówka z czerwonej kapusty

350 g kapusty czerwonej

150 g jabłek łąckich

40 g orzechów włoskich

łyżka miodu naturalnego

sok z cytryny

sól wielicka

Kapustę umyć, drobno poszatkować, dodać odrobinę soli, wymieszać i odstawić, orzechy pokroić w drobną kostkę, jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach, skropić sokiem z cytryny, wszystkie składniki wymieszać, dodać miód.