

PIECZONY SCHAB WIEPRZOWY FASZEROWANY FIGAMI

składniki:

1,5 kg schabu bez kości

250 g suszonych fig

sól

2 kawałki kory cynamonu

3 gwiazdki anyżu

4 goździki

2 małe papryczki chilli

3 listki laurowe

4 ziarna ziela angielskiego

$\frac{3}{4}$ szklanki miodu

$\frac{3}{4}$ szklanki czerwonego wytrawnego wina

Przez środek schabu wydrążamy otwór (ale nie na wylot), który faszerujemy figami. Mięso solimy i odstawiamy na godzinę. W głębokiej patelni prażymy cynamon, anyż, goździki, chilli, liść laurowy i ziele angielskie. Dodajemy miód, przez chwilę go odparowujemy i obsmażamy w tym schab. Mięso przekładamy do brytfanki, a do pozostałego na patelni miodu z przyprawami dolewamy wino i gotujemy 5 minut. Sos wlewamy do brytfanki z mięsem. Całość wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 140°C i pieczemy około godziny, co jakiś czas polewając mięso sosem.