

---

# Schab pieczony

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 razy.

1,25 kg schabu wieprzowego (połędwicy, tj. część bez kostek żebrowych)

sól

majeranek

4 dkg smalcu

1/2 dkg kminku

10 dkg cebuli

Mięso opłukać , oprószyć solą. Rozgrzać tłuszcz w małej brytfannie, osmażyć mięso na tłuszczu, osypać kminkiem. Wstawić do piekarnika, w czasie pieczenia oblewa dokładnie całą powierzchnię mięsa sosem spod mięsa; dolewać wody, gdy wyparuje. Pokrajać cebulę w krążki, w połowie pieczenia dodać do sosu cebulę; mięso osypać majerankiem. Upiec pieczeń do miękkości (ok. 1 godz.), ostudzić , wyjąć z sosu, oczyścić powierzchnię z zakrzepniętego tłuszczu i pokrajać cienko w poprzek włókien. Układać w całości na długim półmisku, cebulę ułożyć na mięsie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD