
Schab po mazursku 30 min

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1303 razy.

Kuchnia z szybkowaru

80 dag schabu

1 pęczek włoścзыzny bez kapusty

1 łyżka mąki

2 łyżki bułki tartej

1 łyżka powideł śliwkowych

0,5 kieliszka wytrawnego wina

4 dag tłuszczu

2 dag masła

2 goź dziki

sól i cukier do smaku

Schab pozbawić kości, posolić, włożyć do szybkowaru, wlać 2 szklanki wody. Włożyć oczyszczoną włoścзыznę, zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wylać wywar, a na to miejsce włożyć tłuszcz i obrumienić na nim schab dookoła. Obsypać teraz schab grubo tartą bułką, włożyć masło, powidła, cukier, sól i goź dziki, wlać na powrót wywar. Zamknąć ponownie szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Na koniec zagaęścić sos mąką, wlać wino i zagotować.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD