
Schab po zalipiańsku 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1216 razy.

Kuchnia z szybkowaru

80 dag schabu

4 dag smalcu

0,5 szklanki białego wina wytrawnego (w zastępstwie można dać tyleż wody z octem winnym)

0,5 szklanki wody

3 spore cebule

10 dag rodzynków

3 dag łuskanych orzechów włoskich

0,5 łyżeczki szałwi

sól i pieprz do smaku

Wyciąć ze schabu kość, schab obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze smalcu, oprószyć pieprzem, solą i szałwią, obłożyć pokrojoną w talarki cebulą. Włożyć rodzynki, wlać wodę i wino. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Upieczony schab posypać posiekanymi drobno orzechami. Sos, jeśli trzeba, doprawić solą i pieprzem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD