

---

# Schab pieczony

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1199 razy.

1-1,5 kg schabu  
łyżka utartego  
suchego chrzanu  
2 łyżki tartej bułki  
pół solonego śledzia  
2 łyżki ostrej musztardy  
pół łyżeczki pieprzu  
pół łyżeczki cukru

Ze śledzia dokładnie usunąć ości, posiekać go drobniutko i utrzeć na gładką masę. Dodać tarty chrzan, musztardę, pieprz oraz cukier i wszystko jeszcze raz utrzeć. Tak przygotowaną pastą natrzeć schab ze wszystkich stron i ułożyć go w brytfance. Podlać niewielką ilością wody i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Gdy woda wyparuje, dolać jej znów i piec mięso pod przykryciem ok.1 godz. Po wyjęciu pokrajać na plastry. Podawać z frytkami i surówką z marchwi.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD