
Schab pieczony po redaktorsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7492 razy.

60 dag schabu,

4 dag tłuszczu,

8 dag orzechów włoskich bez łupin,

żółtko,

4 dag ketchupu,

2 dag mąki,

zielenina

sól, pieprz

Mięso umyć , odciąć kości, pozostawiając tylko małe odcinki kości żebrowych. Następnie naciąć wzdłuż schabu 3-4 rowki o głębokości 2 cm, natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na 24 godziny. Orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć , połączyć z żółtkami, ketchupem i posiekaną zieleniną, doprawić , nałożyć w przygotowane rowki, osznurować schab, posypać mąką, zrumienić ze wszystkich stron, zawinąć w folie i upiec. Podawać z kapustą włoską i surówkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>