
Schab pieczony po warszawsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9789 razy.

80 dag schabu,

4 dag tłuszczu,

2 dag mąki,

15 dag pieczarek,

2 dag masła,

3 dag orzechów włoskich bez łupin,

3 dag chrzanu tartego,

żółtko,

sól, pieprz

Pieczarki oczyścić , opłukać , drobno pokroić , usmażyć . Orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać . Mięso umyć , oddzielić od kości z których ściąć mięso, zemeleć , wymieszać z pieczarkami, orzechami, chrzanem i żółtkami, doprawić . Przez całą długość schabu zrobić nożem otwór, w który włożyć nadzienie. Posypać mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu i piec skrapiając wodą, potem wytworzonym sosem. Po upieczeniu wyjąć , pokroić na porcje, polać doprawionym sosem. Podawać z ziemniakami, kalafiolem i surówkami.

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