
Schab z morelami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3370 razy.

500 g moreli,

500 g schabu bez kości,

4 cebule,

3 łyżki oleju,

szklanka śmietany,

1 łyżka masła,

sól, pieprz,

cukier

Morele opłukać , osuszyć i podzielić na ć wiartki pozbawiając pestek. Mięso opłukać , osuszyć , natrzeć solą i pieprzem, obsmażyć na gorącym oleju. Cebulę obrać , przekroić na pół, dodawać do mięsa i usmażyć , aż się zeszkli. Schab przełożyć wraz z cebulą do rondla, dodać 1/4 moreli i masło, dusić chwilę pod przykryciem. Dodać śmietanę i dalej dusić 15-20 min na małym ogniu. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć , pokroić , pozostałe morele wrzucić do sosu. Całość doprawić solą, cukrem i pieprzem od smaku. Mięso podawać w sosie.

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