
Schabowiczak z cebulą i kremem musztardowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3441 razy.

Chce tym razem podać przepis na tak tradycyjne polskie danie, jakim jest "schabowiczak" - tylko trochę inaczej.

4 schabowe (175-200 g) (lepiej karkowke)

Sól Pieprz

Musztarda (lepiej francuska)

4 cebuli

2 ząbki czosnku

4 łyżki oleju

150 g Creme fraiche (może być bardzo gęsta śmietana)

1 1/2 - 2 łyżeczki musztardy

Curry

Kotlety obmyć, trochę rozklepać, posypać solą i pieprzem i z jednej strony równo posmarować musztardą. Cebule i czosnek obrać i pokrajać w drobna kostkę. Następnie rozłożyć cebule i czosnek na kotlety, trochę przyciskając z góry. Blachę posmarować olejem położyć na nią kotlety i wstawić do podgrzanego piekarnika. Przy temp. 225-250 C (gaz 4-5) smażyć 30-35 min. Składniki na krem dobrze wymieszać i podawać do kotletów. Jeszcze można jak na gorąco, tak i na zimno.

From: "e. taranov" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>