Schabowszczak z cebulą i kremem musztardowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3529 razy.

Chce tym razem podac przepis na tak tradycyjne polskie danie, jakim jest "schabowszczak" - tylko troche inaczej.

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

Sol Pieprz

Musztarda (lepiej francuska)

4 cebuli

2 zabki czosnku

4 lyzki ileju

150 g Creme fraiche (moze byc bardzo gesta smietana)

11/2 - 2 lyzeczki musztardy

Curry

Kotlety obmyc, troche rozklepac, posypac sola i pieprzem i z jednej strony rowno posmarowac musztarda. Cebule i czosnek obrac i pokrajac w drobna kostke. Nastepnie rozlozyc cebule i czosnek na kotlety, troche przyciskajac z gory. Blache posmarowac olejem polozyc na nia kotlety i wstawic do podgrzanego piekarnika. Przy temp. 225-250 C (gaz 4-5) smarzyc 30-35 min. Skladniki na krem dobrze wymieszac i podawac do kotletow. Jesc mozna jak na goraca, tak i na zimno.

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