
Schab karkowy z grilla (z rusztu)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3006 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 kg schabu karkowego,

150 g tartego sera zoltego,

2 lyzki oleju,

1 lyzka mielonej papryki ostrej,

1 lyzka mielonej papryki slodkiej,

1 lyzeczka kminku,

sol.

1. Mieso umyc, usunac nadmiar tluszczu, odciac kosci kregoslupa, pozostawic

przy miesie kostki zebrowe. Pokroic mieso rownolegle do zeber na kotlety

grubosci 1-1,5 cm, tak by kazdy kotlet mial kostke.

2. Kostki przy kotletach oczyszcic z blonki, kotlety naciac na obwodzie w kilku

miejskach i niezbyt silnie pobic tluczkiem.

3. Wymieszac papryki z kminkiem, natrzec kotlety. Posolic, posmarowac olejem.

Przykryc, odstawic na kilka godzin w chlodne miejsce.

4. Kotlety ulozyc na grillu, piec z obu stron, poki nie zbrazowieja. Po przewroceniu na druga strone upieczona powierzchnie posypac tartym serem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)