
Schab marynowany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7221 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 2 godz. +4 dni

1,5 kg schabu srodkowego bez kosci,

1/4 l octu winnego,

4 lyzki oleju,

cebula,

3 zabki czosnku,

4 ziarna kolendry,

4 ziarna jalowca,

10 ziaren pieprzu,

lisc laurowy,

lyzeczka estragonu,

2 lyzeczki soli,

40 g masla lub margaryny,

250 g sliwek suszonych bez pestek,

1/4 l bialego wytrawnego wina,

1 kg kwaskowatych jablek.

1. Ocet zagotowac z 1/8 l wody, dodac olej, krazki cebuli, zmiadzony czosnek,

kolendre, jalowiec, ziarna pieprzu, lisc laurowy, estragon, 2 lyzeczki soli.

2. Ostudzona marynata zalac umyte i oczyszczone z powiezi mieso, przykryc i wstawic na 4 dni do lodowki.

3. Mieso zrumienic na goracym tluszczu, zalac precedzona marynata. Dusic na srednim ogniu 1,5 godz. Czesto polewac sosem.

4. Sliwki dusic 10 min w 1/8 l wina, osaczyc. Jablka obrac, podzielic na cwiartki, wyciac srodki. Jablka cienko pokroic. Dusic 5-8 min w pozostalym winie, ostudzic.

5. Mieso pokroic, ulozyc na polmisku, oblozyc sliwkami i jablkami. Sos wymieszac z winem, w ktorym gotowaly sie sliwki, podac osobno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 46.

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

zrobilam, wyszlo paskudztwo przezarte kwasem. mieso do wyrzucenia - czy na pewno takie mialy byc proporcje???

Nadesłat(a):p <papatrycja@o2.pl> 2006-02-21 21:02:33