
Schab pieczony z morelami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4381 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 20 min.

1 kg schabu bez kosci,

250 g suszonych moreli,

100 ml rumu,

100 ml bialego wytrawnego wina,

2 lyzki masla,

2-3 gozdziki,

1 lyzka cukru,

sol, pieprz.

1. Schab umyc, osuszyc. Natrzec sola wymieszana z cukrem i pieprzem. Odstawic w chlodne miejsce na godzine.

2. Morele namoczyc w rumie, 2 lyzki rumu zachowac. Ostрым nozem nakluc schab w kilkunastu miejscach. W otwory wlozyc polowe moreli.

3. Na patelni rozgrzac maslo. Obrumienic mieso ze wszystkich stron i wbic gozdziki. Przelozyc do brytfanny, dodac tluszczu ze smazenia. Polac 2 lyzkami

rumu, piec ok. 1 godz w temp. 160żC. W czasie pieczenia czesto polewac sosem

zbierajacym sie w brytfannie. Gdyby schab zbytnio sie zrumienil, przykryc

folia.

4. Gdy mieso bedzie na pol upieczone, wlozyc pozostale morele i podlac 2-3 lyzkami wrzacej wody. Podniesc temp. do 180żC, piec jeszcze 20 min.

5. Upieczony schab pokroic w plastry, ulozyc razem z morelami na ogrzanym polmisku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 62.

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