
Schab pieczony z morelami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4252 razy.

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

1 kg schabu bez kości,

250 g suszonych moreli,

100 ml rumu,

100 ml białego wytrawnego wina,

2 łyżki masła,

2-3 goździki,

1 łyżka cukru,

sol, pieprz.

1. Schab umyc, osuszyć. Natrzeć solą wymieszana z cukrem i pieprzem. Odstawić w chłodne miejsce na godzinę.

2. Morele namoczyć w rumie, 2 łyżki rumu zachować. Ostрым nożem nakłuc schab w kilkunastu miejscach. W otwory włożyć połowe moreli.

3. Na patelni rozgrzać masło. Obrumienić mięso ze wszystkich stron i wbić goździki. Przenieść do brytfanny, dodać tłuszczu ze smażenia. Polać 2 łyżkami

rumu, piec ok. 1 godz w temp. 160°C. W czasie pieczenia często polewać sosem

zbierającym się w brytfannie. Gdyby schab zbyt szybko się zrumienił, przykryć

folią.

4. Gdy mięso będzie na pół upieczone, włożyć pozostałe morele i podlać 2-3 łyżkami wrzącej wody. Podnieść temp. do 180°C, piec jeszcze 20 min.

5. Upieczony schab pokroić w plastry, ułożyć razem z morelami na ogrzonym polmisku.

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

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