
Schab z kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4020 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

750 g schabu,

750 g małych kartofli,

1 łyżka oleju,

1 łyżka masła,

1 łyżka maki,

1 cebula,

1 łyżeczka kminku,

sol, pieprz.

1. Schab oplukac, odrabac kosci kregoslupa, osuszyc, posypac sola, pieprzem i maki. Obsmazyc ze wszystkich stron na dobrze rozgrzanym oleju wymieszanym z maslem.

2. Przelozyc mieso wraz z tluszczem do brytfanny. Dodac pokrojona w krazki cebule, oprosyc kminkiem, wlac 3-4 łyżki wody, wstawic do srednio goracego piekarnika. Piec, czesto polewajac sosem z pieczenia. Jesli sos wyparuje, dolewac wody.

3. Kartofle obrac, ugotowac, uwazajac, by sie nie rozgotowaly, oprosyc je sola. Gdy schab bedzie na pol upieczony, ulozyc wokol niego kartofle, piec nadal, polewajac od czasu do czasu sosem.

4. Gdy schab i ziemniaki upieka sie, wyjac brytfanne z piekarnika, pokroic mieso w cienkie plastry. Ulozyc na polmisku, oblozyc kartoflami, polac sosem.

Podawac z zielona salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 48.

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