
Schab z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4039 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kg schabu z poledwica i skorka,

1 lyzka masla,

2 lyzki oleju,

1 puszka ananasow,

sol, pieprz.

Sos:

120 g suszonych sliwek,

1 lyzka cukru.

1. Schab oplukac, osuszyc, osolic, oproszyc pieprzem. Na patelni rozgrzac olej

z maslem, ulozyc schab, smazyc kilkanascie minut. Gdy stezeje, wyjac z patelni i koncem ostrego noza naciac na skorce kratke, postawic znou na ogniu. Czesto przewracac, by skorka sie nie przypalila. Zdjac z ognia, gdy

schab bedzie miekki, a skorka krucha o jasnozlotym kolorze.

2. Przyrzadzic sos: sliwki umyc, namoczyc. Ugotowac z cukrem, gdy beda miekkie, przetrzec przez sito.

3. Schab pokroic w plastry, ulozyc na polmisku, polac sosem sliwkowym. Na kazdy plaster schabu polozyc krazek ananasa.

4. Zamiast owocow mozna na plastrach schabu ulozyc krazki zrumienionej cebuli, a sos sliwkowy zastapic sosem z pieczenia schabu. Podawac z ziemniakami i czerwona kapusta.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 50.

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