
Schab wieprzowy po wiedeńsku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1284 razy.

Wiedeńskie -?Schweinscarre? jest sławne; nigdzie go tak smacznie nie przyrządzają. Nie zbyt tłusty, jasno różowy schab wieprzowy, zbić najpierw pałką i skropić wrzącym octem, aby skruszał. Niech tak leży ze dwie godziny. Potem go posolić, posypać kminkiem i wstawić do gorącego pieca polewając często masłem i stopionym tłuszczem. Gdy się zaczyna rumienić, wkroić trochę cebuli, obsypać lekko mąką i dalej polewać aż nabierze cały ładnego koloru i będzie miękki. Piec się powinien najwyżej 1 ? godziny, gdyż za długo pieczony wyschnie. Potem pokrajać go w plastry, polać precedzonym sosem i podać z kartoflami, kapustą, lub z rzepą duszoną.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"