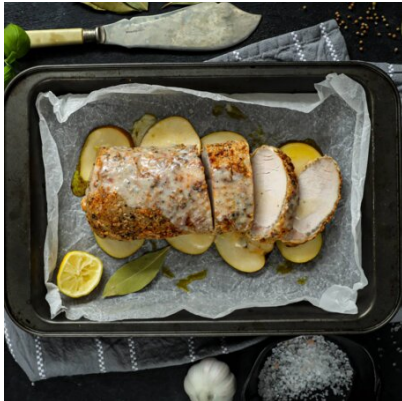


Schab w sosie chrzanowym



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Mięso:

schab bez kości	70 dag
gruszka	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
rosół drobiowy	200 mililitrów
olej	do smażenia
Przyprawa do pieczenia i mięs duszonych Prymat	1 opakowanie
Imbir mielony Prymat	2 łyżeczki

Sos chrzanowy:

bulion warzywny	250 mililitrów
mleko	200 mililitrów
masło	2 łyżki
mąka pszenna	1,5 łyżki
chrzan tarty Smak	3-4 łyżki
cukier	1 szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab posypujemy z każdej strony przyprawą do pieczenia oraz imbirem. Następnie polewamy olejem i wkładamy w mięso. Schab obsmażamy z każdej strony na patelni z rozgrzanym olejem, przekładamy do naczynia żaroodpornego i polewamy tłuszczem z patelni.

Naczynie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190°C na około 30 minut.

Dodajemy rosół. W połowie pieczenia odwracamy mięso na drugą stronę. Na 10 minut przed wyjęciem, przykrywamy naczynie folią aluminiową (lub pokrywką) i kontynuujemy pieczenie.

Sos chrzanowy:

W rondelku rozpuszczamy masło. Kiedy zacznie się smażyć dodajemy mąkę i energicznie mieszamy tak, aby powstała jasna zasmażka. Najlepiej do mieszania użyć różgi kuchennej. Nie przerywając mieszania dodajemy bulion, chrzan i mleko*. Sos powinien być gładki, kremowy, o konsystencji gęstego ciasta naleśnikowego. Sos doprowadzamy do wrzenia i przyprawiamy do smaku przyprawami.

Uwagi:

*można zastąpić śmietaną, jednak wersja z mlekiem jest znacznie lżejsza.

Jeśli lubicie mocne, zdecydowane smaki, możecie dodać więcej chrzanu. Gotowy schab wyjmujemy z piekarnika i kroimy w plastry. Kawałki schabu układamy na gruszce i polewamy sosem chrzanowym.

Danie można podać z tłuczonymi ziemniaczkami i buraczkami tartymi.