

Schab w zurawinie z pieczonymi ziemniakami



JUSTYNKAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sos zurawinowy

żurawina	1/2 kg
jabłko	1
gruszka	1
cukier	300 gram
wino czerwone wytrawne	1 szklanka

pieczone ziemniaki

ziemniaki	6
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
gałązki rozmarynu	kilka
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
masło	2 łyżki

schab

schab bez kości	1/2 kg
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zurawine wysypać do garnka. Jablko i gruszke obrac, usunąć gniazda nasienne, pokroić w duże kawałki. Dodac do żurawiny, wsypac cukier i zalac winem. Gotowac na bardzo malym ogniu, pod przykryciem az zurawina zacznie się rozpadac, 50-60 minut. Pod koniec odkryc, aby odparować nadmiar sokow.
- KROK 2 Ziemniaki obrac i pokroić w osemki. Wyložyc na blache od piekarnika.Przyprawic sola i pieprzem. Polozyc maslo na wierzch i gałazki rozmarynu.Piec w piekarniku nagrzanym do 200stopni C az będą rumiane.Pod koniec pieczenia można włączyc funkcje turbo grill, będą chrupiace
- KROK 3 Schab pokroić w grube plastry, oproszyc sola i pieprzem.Obsmazyc po kilka minut z obu stron. Ja podalam z buraczkami domowymi ze słoika i z sosem jogurtowym ze szczypiorkiem podanym do ziemniakow