Schab z bakaliami

IRENA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

1i1/2 kg schabu
szkl.słodkiego czerwonego wina
1/2 szklanki bulionu(możne być z kostki)
2-3 łyżki oleju
kilka rodzynek
5 dag migdałów mielonych
15 całych migdałów
pieprz
sol
cynamon

Przygotowanie:
Mięso umyć,osuszyć,natrzeć pieprzem i sola.Mięso obsmażyć w głębokim rondlu na zloty kolor ze wszystkich stron.Dodać bulion ,czerwone wino,rodzynki oraz szczyptę cynamonu.Przykryć i dusić na małym ogniu około 1 godz.Cale migdały wrzucić do gorącej wody na około 3 minut.Odcedzić,opłukać w zimnej wodzie i ściągnąć skórkę lub kupić bez skorki .Nastepnie migdały zrumienić na patelni na zloty kolor.Schab wyjąc z rondla na półmisek.Mielone migdały dodać do sosu z duszenia i gotować jeszcze przez około 5 minut.Schab pokroić na plastry,polać sosem,i posypać prażonymi migdałami.