

Schab ze śliwką i morelą w galarecie



JOANNA2114

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
śliwki suszone	200 gram
chrzan	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
masło	2 łyżki
Majeranek suszony Prymat	
sól	
Papryka słodka mielona Prymat	
białe wino	1/2 szklanki
bulion	
morele suszone	
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Łyżkę masła utrzeć z solą, , majerankiem, pieprzem i roztartym czosnkiem. Zmrozić. W schabie wyciąć głęboką kieszeń i na przemian upychać w nim po kawałku masła ziołowego i po śliwce i morelę. Otwór spiąć. Mięso z wierzchu natrzeć solą, oprószyć papryką. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Piec 90 minut w temp 200°C. W trakcie skrapiać gorącą wodą. Wyjąć, ostudzić. Żelatynę namoczyć w winie. Kiedy spęcznieje zalać gorącym bulionem, mieszać aż żelatyna się lekko rozpuści. Odrobinę auszpiku wlać na półmisek. Zastudzić. Resztę masła utrzeć z chrzanem i napęlić masą pozostałe śliwki. . Fantazyjnie ułożyć na galarecie. Na tym umieścić plastry schabu. Mocno ochłodzić. Wyjąć połączyć pozostałą tężejącą galareta.