

## Schab z morelami



### DAGMARA12



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| <b>schab bez kości</b>              | 1 kg                         |
| <b>mleko</b>                        | 1,5 szklanki                 |
| <b>suszone morele</b>               | 15 dag                       |
| <b>cebula</b>                       | 1 szt                        |
| <b>masło</b>                        | 2 łyżki                      |
| <b>Goździki całe Prymat</b>         | 2 szt                        |
| <b>cukier</b>                       | 3 łyżki                      |
| <b>sól</b>                          | 1 szczypta                   |
| <b>estragon</b>                     | 0,5 łyżeczki                 |
| <b>rosół z kury Kucharek</b>        | 0,7 szklanki                 |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b> | 1 szczypta                   |
| <b>Goździki całe Prymat</b>         | 0,5 roztert                  |
| <b>wino białe wytrawne</b>          | 0,7 szklanki                 |
| <b>mąka</b>                         | 1,5 (zrumieniona na patelni) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osączyć, włożyć do dużego rondla, zalać wrzącym, lekko posolonym, mlekiem tak, aby płyn pokrył mięso. W razie potrzeby dolać gorącej wody. Gotować 5-7 minut, następnie schab wyjąć, osączyć, włożyć do miski, oprószyć tłuczonymi goździkami, estragonem Prymat, pieprzem czarnym mielonym Prymat oraz cukrem. Przykryć i wstawić schab do lodówki na 2 godziny. Morele umyć, osuszyć, pokroić w paski i zalać ½ szklanki winem. Cebulę obrać i pokroić w kostkę. W brytfannie roztopić masło, włożyć schab, dodać cebulę i piec, polewając bulionem z rosółu drobiowego Kucharek, 25 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni Celsjusza. Następnie dodać pozostały bulion Kucharek, całe goździki Prymat, morele i wino. Dopiekać jeszcze 15 minut. Mięso miękkie wyjąć z brytfanny i pokroić w plasty. Sos zagęścić zawiesiną ze zrumienionej mąki i pozostałego wina, zagotować. Przed podaniem przyprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Podawać z ziemniakami z wody i marchewką lub słodką kapustą zaprawianą pomidorami.

