

Schab na zimno



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	1 kg
olej	3 łyżki
cebula	2 sztuki
Goździki całe Prymat	3 sztuki
suszone zioła	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
natka pietruszki	3 gałązki
pieprz ziarnisty	10 ziaren
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab umyć i osuszyć, cebule obrać. W garnku zagotować 1, 5 litra wody wraz z ziołami i przyprawami oraz cebulą. Mięso obsmażyć na oleju, wrzucić do wrzątku z przyprawami, gotować przez godzinę na małym ogniu. Mięso wyjąć z wywaru, osuszyć i ponownie zrumienić na oleju. Ostudzić, podawać w plastrach z dowolnym sosem.