

Schab w mleku gotowany



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 litr
czosnek	4 ząbki
majeranek	
oliwa	
sól	
pieprz	
schab	750 (kawałek)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. Schab myjemy i nacieramy tym czosnkiem, następnie solą, pieprzem i majerankiem, tak aby obłożyć cały kawałek mięsa. Skrapiamy oliwą i odkładamy do schłodzenia do lodówki.
- KROK 2 Po minimum kilku (ja zostawiam na 7-8 godzin) chłodzenia, gotujemy mleko i do wrzącego wkładamy przygotowane mięso.
- KROK 3 Dusimy ok godziny. Studzimy w mleku, wyjmujemy i kroimy w plastry.