

schab w owocowej galarecie



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
cebula biała	1 szt.
sok jabłkowy	1.5 szkl.
olej	2 łyżki
brzoskwinia	1 szt.
pomarańcza	1 szt.
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
galaretka wiśniowa	1 szt.
winogrona białe	20 dkg
winogrona czerwone	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab włóż do żaroodpornego naczynia i obłóż pokrojona cebulą i zalej sokiem jabłkowym. Odstaw na godzinę. Po godzinie posól i dopraw pieprzem, dodaj olej i piecz ok.godziny. Wyjmij i ostudź. Schab ułóż na półmisku, obłóż owocami i zalej tężejącą galaretką.