

Schab w glazurze



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowiny	1kg
ząbki czosnku	2
Mrożonych grzybów	30dag
cebule	2
łyżki masła	2
pieprz	
sól	
łyżki konfitur morelowych	4
łyżeczka mąki ziemniaczanej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obrać,przepołować.Schab umyć,natrzeć solą,pieprzem i czosnkiem,odłożyć do lodówki na godzinę.Mięso włożyć do brytfanny,skropić wodą.Piec 15 minut w temp.220 stopni,a następnie jeszcze 1 godzinę w temp.180 stopni.Mrożone grzyby obgotować 15 minut w osolonej wodzie,odcedzić,osączyć.Cebule obrać,pokroić na ćwiartki.Cebulę i grzyby podsmażyć na maśle,podlać 2 łyżkami wody i dusić 10 minut.Oprószyć solą i pieprzem.Konfitury wymieszać z kilkoma łyżkami sosu z pieczenia,zagęścić mąką wymieszaną z łyżką wody.Schab odstawić na półmisek.Posmarować glazurą.