

Doradca Smaku III, odc. 33: Pieczony schab z gruszką i sosem chrzanowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

schab bez kości	70 dag
koper włoski	1 szt.
gruszka	1 szt.
czosnek	2 ząbki
cydr	250 ml
rosół z kury	250 ml
oliwa z oliwek	

Sos chrzanowy

cydr	250 ml
rosół z kury	250 ml
chrzan tarty	150 g

Do smaku

imbir mielony

Przyprawa do pieczenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schab posypujemy z każdej strony przyprawą do pieczenia oraz imbirem. Następnie polewamy oliwą i wklepujemy w mięso.
- KROK 2 Schab obsmażamy z każdej strony na patelni z rozgrzanym olejem, przekładamy do naczynia żaroodpornego i polewamy tłuszczem z patelni.
- KROK 3 Naczynie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190°C na około 30 minut. W połowie pieczenia odwracamy mięso na drugą stronę. Na 10 minut przed wyjęciem, przykrywamy naczynie folią aluminiową i kontynuujemy pieczenie.
- KROK 4 Koper włoski obieramy, wycinamy twardy środek, a pozostałą część siekamy w drobne piórka. Gruszkę obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w dość grubą kostkę.
- KROK 5 W garnku podgrzewamy oliwę, wrzucamy pokrojony koper, a następnie 1,5 - 2 całe ząbki czosnku. Po około 2-3 minutach wlewamy ½ cydru i odparowujemy. Gdy połowa cydru odparuje, wlewamy ½ rosółu z kury. Przyprawiamy solą oraz pieprzem i dalej odparowujemy na małym ogniu. Na koniec dodajemy pokrojoną gruszkę i jeszcze chwilę gotujemy.
- KROK 6 Sos chrzanowy:
Do oddzielnego garnka wlewamy ½ cydru oraz ½ rosółu z kury. Odparowujemy do połowy. Dodajemy chrzan tarty i odparowujemy, aż sos zgęstnieje.
- KROK 7 Gotowy schab wyjmujemy z piekarnika i kroimy w plastry. Kawałki schabu układamy na koprze z gruszką i polewamy sosem chrzanowym.