Doradca Smaku VI: Schab mleczny z dżemem pomidorowym, odc. 32



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
schab	1 kg
mleko	1 l
olej	200 ml
cebula	3 szt.
ziemniaki	8 szt.
masło klarowane	3 łyżki
groszek zielony	100 g (świeży lub mrożony)

Do smaku

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Kminek mielony Prymat

Tymianek suszony Prymat

Gałka muszkatołowa mielona Prymat

rozmaryn

Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat

Dżem pomidorowy	
pomidory	1 kg
cukier trzcinowy	100 g

koncentrat pomidorowy	2 łyżki
ocet winny	2 łyżki
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżeczka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Goździki całe Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Schab myjemy i oczyszczamy z błon. Kminek mielony, tymianek, gałkę muszkatołową, rozmaryn, sól i pieprz czarny rozsypujemy na desce i obtaczamy w tych przyprawach mięso, rolując je po desce. Do garnka i na patelnię wlewamy olej rzepakowy i podgrzewamy. Schab obsmażamy na patelni z obu stron na złoty kolor i przekładamy do garnka.

KROK 2 Na patelni, na której smażyliśmy schab, smażymy pokrojoną w kostkę cebulę. W trakcie smażenia dodajemy przyprawy pozostałe na desce. Podsmażoną cebulę przekładamy do garnka z mięsem i zalewamy mlekiem, tak aby przykryło schab. Gotujemy około 1,5 godziny na wolnym ogniu.

KROK 3 Ziemniaki dokładnie myjemy, ale nie obieramy ich. Przekładamy je do naczynia żaroodpornego (22x22cm), a następnie polewamy rozpuszczonym masłem i posypujemy przyprawą do ziemniaków. Wstawiamy do piekarnika na rozgrzanego do 200°C na 40 minut.
W międzyczasie przygotowujemy dżem pomidorowy. Do garnka przekładamy cukier i rozpuszczamy na wolnym ogniu. Następnie dodajemy pokrojone w kostkę pomidory i kilka goździków. Mieszamy i dodajemy koncentrat pomidorowy. Następnie doprawiamy szczyptą soli i dodajemy ocet winny. Zdejmujemy z ognia i dodajemy musztardę delikatesową i mieszamy.

KROK 4 Schab wyciągamy z garnka, przekładamy na deskę i kroimy na grubsze plastry. Schab podajemy z pieczonymi ziemniakami i całość polewamy masłem z pieczenia ziemniaków. Podajemy z dżemem pomidorowym i sparzonym zielonym groszkiem.