

schab musztardowy gotowany



Autor: **smacznepotravypl**
Przepisów: **55** Ocena: **510**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 800 gram schabu
- 3 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka majeranku
- 0,5 łyżeczki pieprzu czarnego lub 1 łyżeczka pieprzu ziołowego
- 2-3 łyżki oleju
- 1 litr mleka
- 2-3 liście laurowe
- kilka ziaren ziela angielskiego

Sposób przygotowania:

- 1 schab oczyścić z błonek
- 2 z musztardy, soli, ziół prowansalskich, majeranku, pieprzu i oleju sporządzić marynatę
- 3 marynatą natrzeć mięso i przykryte w pudełku lub salaterce odstawić do lodówki na kilka-kilkanaście godzin
- 4 po upływie tego czasu zagotować mleko z liśćmi laurowymi i ziarnami angielskimi (nie dodajemy soli)
- 5 do wrzącego mleka dajemy mięso (marynaty nie usuwamy) i gotujemy godzinę na wolnym ogniu pod przykrywką; schab powinien być przykryty całkowicie (można dodać wody)
- 6 po godzinie gotowania mięso zostawiamy w garnku do całkowitego wystudzenia
- 7 następnie wyjmujemy mięso i osuszamy
- 8 schab krojony na cienkie plasterki używamy jako wędlinę do kanapek, można również wykorzystać go jako danie obiadowe - wtedy kroimy grubsze plastry i polewamy dowolnym sosem

Twoje notatki do przepisu: