

Schab na kanapki.

Autor: **DarekP**Przepisów: **9** Ocena: **754**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Schab
- sól, cukier, przyprawy...
- czosnek

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy w zimnej wodzie i osuszamy papierowym ręcznikiem lub na kratce. Nadmiar mięsa wykrawamy, żeby został nam ładny kawałek. Pozostałe mięso kroimy w kostkę i robimy gulasz, dla uformowania przewiązujemy sznurkiem lub nie i przygotowujemy przyprawy peklujące.
Na 1 kg: łyżka soli peklującej, łyżka soli, dwie łyżki cukru, czosnek, pieprz i papryka. Mięso nacieramy solą, cukrem, czosnkiem i papryką z pieprzem, można dodać zmielone ziele i liść. Przyprawione wstawiamy na trzy doby do lodówki.
Co 12 godzin przekładamy na drugą stronę i pozbywamy się soków, które się pojawią. Po peklowaniu na sucho, czas na dalszą obróbkę w garnku gotujemy wodę i po zagotowaniu wkładamy zapeklowany kawałek, na 10 min do sparzenia.
Po 10 minutach zdejmujemy garnek z kuchenki schab zostawiamy we wrzątku, studzimy całkowicie i następnie ponownie parzymy na średnim ogniu do czasu 10 minut od zagotowania i znowu studzimy. Schłodzony schab osuszamy wieszając na kiju 1 godzinę lub w piekarniku na kratce 50 st.C, z włączonym termoobiegiem i uchyloną klapą/ 30 minut., Potem chowamy do lodówki na 12 godzin i już !



Twoje notatki do przepisu:

