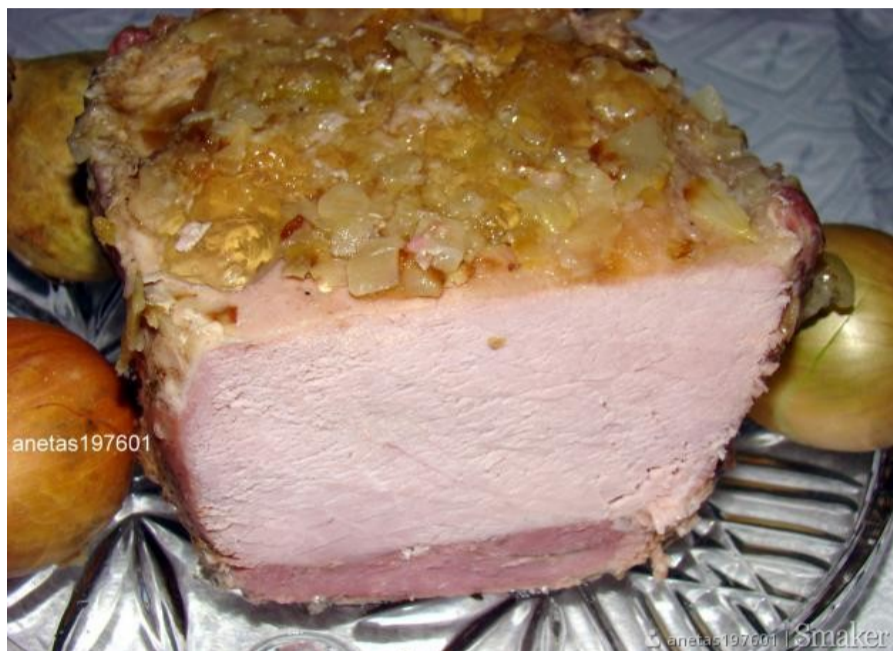


Schab w cebuli



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8427**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1,2 kg schabu
- 3 cebule
- 1 łyżka masła klarowanego
- 1 łyżka soli peklowej + 1 łyżka zwykłej soli
- 2 liście laurowe
- 4 ziele angielskie
- 2 łyżki przyprawy do kiełbasy myśliwskiej
- 3 ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 W 1/2 l wody zagotować liście laurowe, ziele angielskie, czosnek, przyprawę do kiełbasy myśliwskiej oraz sól. Pogotować ok. 15 minut. Przelać wodę z przyprawami do naczynia, w którym będzie się mięso peklować. Dolać ok. 1,5l wody, tyle żeby mięso było całe przykryte. Mięso umyć osuszyć i pozbawić błonek. Mięso włożyć do zimnej solanki, obciążyć np. talerzem żeby nie wypływało i odstawić w chłodne miejsce na ok. 5 dni (u mnie było to 7 dni bo jeszcze kończyliśmy poprzednią produkcję :)) Codziennie mięso odwracać w solance, żeby się dobrze i równo zapeklowało. Mięso wyciągnąć z solanki, umyć i osuszyć. Na patelni rozpuścić masło, cebule pokroić w kostkę i przyrumienić na maśle. Na dno szynkowaru wyłożyć połowę cebuli. Schab położyć na cebuli i przykryć pozostałą cebulą. Zamknąć szynkowar. W garnku na dnie położyć ściereczkę, wstawić szynkowar i uzupełnić wodą po rant szynkowaru. Gotować. Od momentu gdy woda osiągnie temperaturę 80 stopni gotować 2 godziny. Następnie szynkowar wyjąć z wody i odstawić do wystygnięcia, gdy wystygnie wstawić do lodówki. Gdy dobrze stężeje wyjąć schab. Jeżeli chcemy schab jeść na gorąco np do obiadu to po wyjęciu szynkowara z wody należy go otworzyć, odlać płyn, wyjąć mięso i kroić na porcje. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: