



Schab z dzika

przepisy.pl

 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- włoszczyzna - 2 pęczki
- jagody jałowca - 6 sztuk
- śmietana kremowa - 200 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek
- masło - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 190 stopni. Schab dobrze natrzyj przyprawami.
2. Masło stop w brytfannie, szybko obrumień w nim mięso i ułóż żeberkami do dołu. Obok schabu rozłóż cebulę i włoszczyznę, podsmaż mieszając, aż cebula nabierze złotego koloru.
3. Dodaj jałowiec, razowy chleb, śmietankę i bulion, zagotuj, przykryj brytfannę, wsuń ją do piecyka i duś 60 minut.
4. W tym czasie często polewaj mięso sosem. Upieczony schab wyjmij i trzymaj w wyłączonym piekarniku z uchylonymi drzwiczkami. Sos przetrzyj przez gęste sito, z powrotem wlej do brytfanny i przypraw do smaku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl