

schab

data aktualizacji: 2024.04.26 autor: Redakcja



Składniki

Schab - 1,5 kg

Mosso Olej Mazowiecki - 4 łyżki

Suszona słodka papryka - 1 łyżka

Czosnek granulowany - 1 łyżeczka

Jajka ugotowane na twardo - 6 sztuk

Mosso Chrzan Delikatesowy - 3 łyżki

Mosso Majonez Napoleoński - 2 łyżki

Żelatyna - 2 łyżeczki

Pietruszka - 2 łyżki

Sól, pieprz - do smaku

PRZYGOTOWANIE SCHABU

Schab umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Przyprawić papryką, czosnkiem oraz solą i pieprzem. Obsmażyć z każdej strony na rozgrzanym Oleju Mazowieckim Mosso. Włożyć schab do rękawa foliowego i piec przez 50 minut w temperaturze 180°C. Mięso po upieczeniu odstawić do wystudzenia. Następnie pokroić w plastry i naciąć kieszonki.

Jajka obrać i posiekać drobno, dodać 1 łyżeczkę Chrzanu Delikatesowego Mosso oraz Majonez Napoleoński Mosso. Wymieszać wraz z posiekaną pietruszką i przyprawić solą oraz pieprzem. Nałożyć pastę jajeczną do kieszonek z schabu i ułożyć na talerzu.

Powstały po pieczeniu wywar wlać do garnka, gdyby było go mało dolać 200 ml wody i doprawić do smaku solą i pieprzem. Podgrzać, ale nie zagotować i dodać 2 łyżeczki żelatyny. Zalać ułożone na półmisku kieszonki i włożyć do lodówki.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/37892-schab>