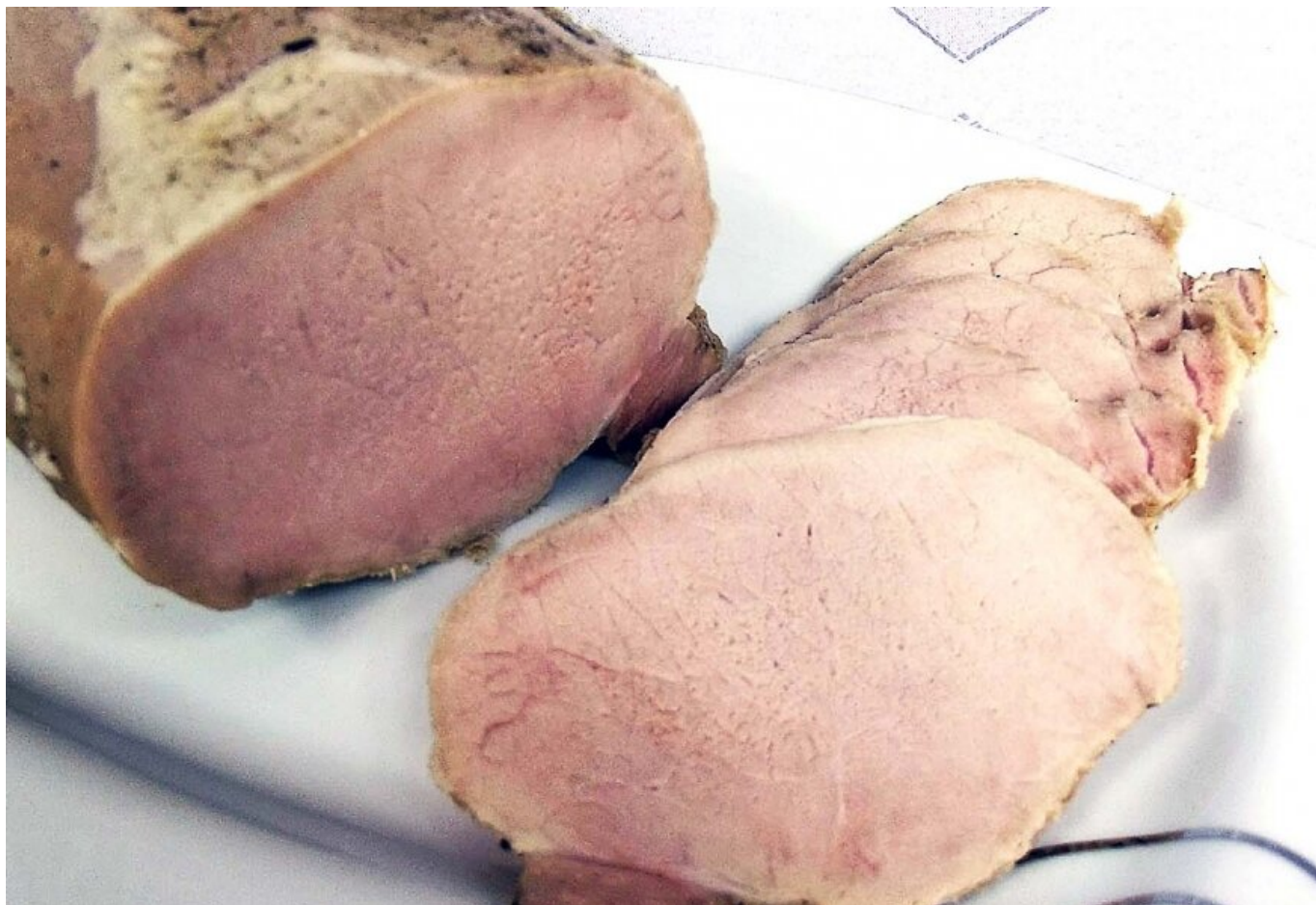


Schab gotowany

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



Bardzo prosty przepis na pyszną domową wędlinkę. Mięso przygotowane w ten sposób jest delikatne i kruche, a w dodatku bez problemu kroi się na cienkie plasterki. Przepis polecam do zrobienia, bo warto.

Składniki:

- 1,2 kg schabu
- 2 i 1/2 litra wody
- 130 g soli
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka pieprzu
- 2 łyżki majonezu
- szczypta chili
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- 6 ząbek czosnku
- 1 cebula

Do dużego garnka wlać gorącą wodę, dodać przyprawy, majonez, obraną cebulę i czosnek. Całość dokładnie wymieszać, aby wszystkie składniki się połączyły. Tak przygotowaną zalewę ostudzić. Mięso umyć i umieścić - najlepiej wieczorem w garnku z zimną zalewą. Podgrzewać na średnim ogniu do zagotowania i gotować równo 12 minut. Po tym czasie zostawić do całkowitego wystudzenia. Rano gdy zalewa jest zimna ponownie mięso gotujemy 12 minut i pozostawiamy do ostudzenia. Zimne mięso wydajemy z zalewy i możemy kroić na kanapki. Niewykorzystaną część chowamy do pojemnika i do lodówki.

EWA ŻURAW

<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/30813-schab-gotowany>