

Schab w sosie śliwkowym



Składniki

600 g schabu bez kości
500 ml bulionu
jarzynowego lub wody
1 cebula
2 ząbki czosnku
2 liście laurowe
3 ziarna ziela angielskiego
1 łyżka masła
klarowanego
1 łyżeczka suszonego
rozmarynu
200 g suszonych śliwek
250 ml wody
250 ml gęstej śmietany
18%
sól, pieprz do smaku

Opis wykonania

Schab można przygotować na wiele sposobów. W Akademii Smaku proponuję przepis na kruchy schab w aromatycznym sosie śliwkowym.



Śliwki włóż do garnka, dolej do nich wodę. Dopraw solą i pieprzem. Gotuj na niewielkim ogniu przez 20 minut. Gdy będą miękkie i zaczną się rozpadać dodaj zahartowaną śmietanę i ponownie zagotuj. Odstaw.



Mięso pokrój na 1 cm plastry i lekko rozbij. Oprósź solą i pieprzem. Na maśle podsmaż pokrojoną cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodaj schab. Podsmaż po ok. 1 minucie z każdej strony każdy kawałek schabu. Zalej wodą lub bulionem, dodaj przyprawy i duś przez około 1 godzinę.



Do garnka dodaj sos śliwkowy i gotuj razem na małym ogniu przez ok. 10 minut, aby smaki się połączyły, a sos zgęstniał.