



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Schab pieczony

Układać w całości na długim półmisku, cebulę ułożyć na mięsie.

na Wielkanoc

Składniki:

- majeranek, 1 szczypta
- cebula, 10 dag
- kminek, 1 łyżecz.
- smalec, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- polędwica wieprzowa, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, oprószyć solą. Rozgrzać tłuszcz w małej brytfannie, osmażyć mięso na tłuszczu, osypać kminkiem. Wstawić do piekarnika, w czasie pieczenia oblewać dokładnie całą powierzchnię mięsa sosem spod mięsa; dolewać wody, gdy wyparuje. Pokrajać cebulę w krążki, w połowie pieczenia dodać do sosu cebulę; mięso osypać majerankiem. Upiec pieczeń do miękkości (ok. 1 godz.), ostudzić, wyjąć z sosu, oczyścić powierzchnię z zakrzepniętego tłuszczu i pokrajać cienko w poprzek włókien.

