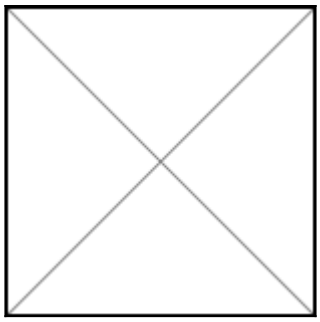

Tekst i zdjęcie: **niesia** - Kuchcik (195)

Schab z sosem

Na słodko.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- schab , 1.5 kg
- czosnek, 8 szt.
- mleko, 1 ml
- brzoskwinia w puszce, 1 szt.
- żurawina, 0.5 szkl.
- ryż basmati, 200 g
- mąka pszenna, 1 łyżk.
- rodzynki, 2 łyżk.
- kukurydza w puszce, 2 łyżk.
- sałata, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

1. Schab natrzeć solą, wstawić do lodówki na godzinę. Wyłożyć do brytfanki. Czosnek pokroić, plasterkami obłożyć schab. Zagotować 2 szkl. mleka. Ciepłym polać mięso. 2.Piec schab 1 godzinę w temperaturze 180 stopni. Co kilka minut dolewać po trochu pozostałe mleko. 3. Ugotować ryż, wysypać na talerz do odparowania. Umyć rodzynki, osączyć kukurydzę i brzoskwinie. Do kukurydzy i rodzynek dodać ryż. Brzoskwinie napełnić żurawiną. 4. Gotowy schab wyjąć. Sos przecedzić, zagotować. Rozprowadzić mąkę w niewielkiej ilości zimnej wody. Dodać do sosu. Doprawić do smaku. Mieszając, zagotować sos. 5. Pośrodku półmiska ułożyć pieczeń, odciąć 3 plastry. Po jednej stronie mięsa umieścić ryż, po drugiej brzoskwinie z żurawiną. Odkrojone plastry mięsa polać niewielką ilością sosu. Pozostały sos ustawić obok w sosjerce. Gotowe danie udekorować sałatą i natką.