



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

### **Schab zapiekany**

Podawać z wszystkimi rodzajami kapusty i z ziemniakami

#### **Składniki:**

- szynka z prosięcia, 30 dag
- cebula, 10 dag
- tłuszcz, 5 dag
- kolendra, 1 szczypta
- schab , 1 szczypta

#### **Sposób przygotowania:**

Starannie oczyszczony schab natrzeć na 2 godz. solą wymieszaną z tłuczonym kolendrem. Rozgrzać na brytfannie tłuszcz, włożyć mięso, poleć tłuszczem i piec w miernie ogrzanym piekarniku polewając sosem; sos skraplać, wodą, aby się nie palił. Gdy mięso na pół upieczone, włożyć do sosu cebulę, usmażyć ją w tłuszczu na złoty kolor. Miękkie mięso pokrajać na cienkie płaty wraz ze skórą i tłuszczem. Podawać z wszystkimi rodzajami kapusty i z ziemniakami, z knedlami z ziemniaków lub z bułki.

