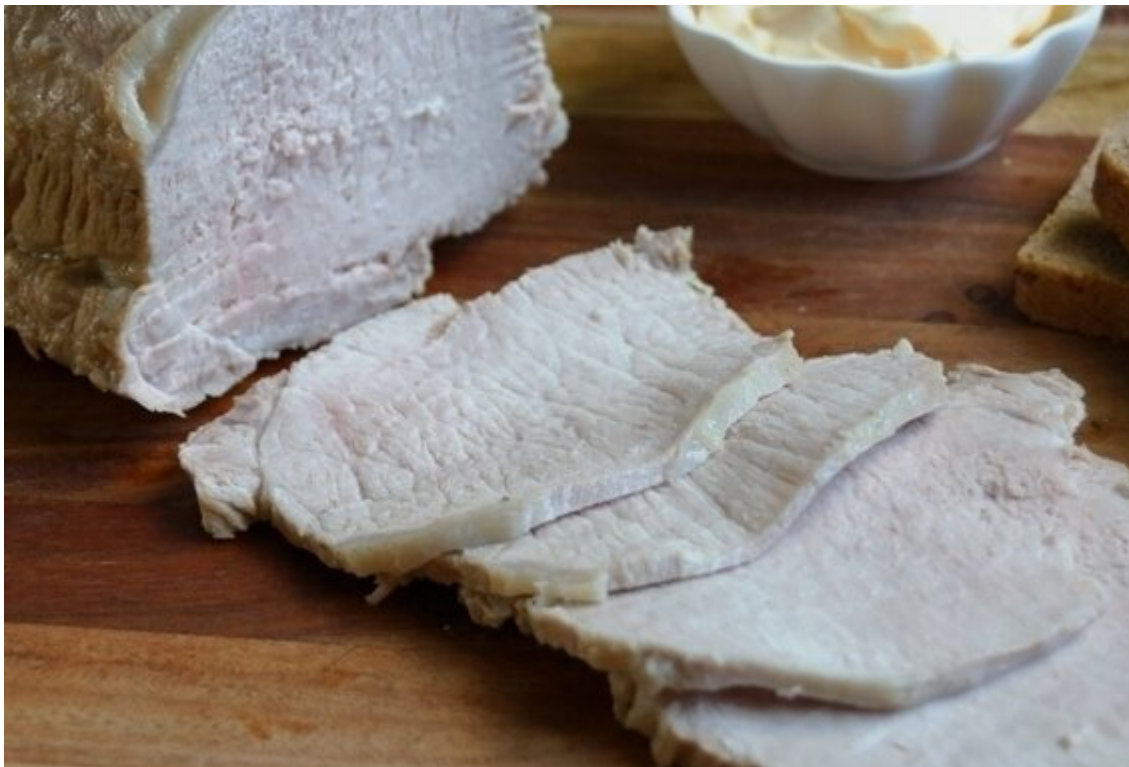


Schab gotowany

data aktualizacji: 2020.07.29 autor: Beata Pierzchała



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.

Przygotowanie: 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 wyjmujemy z zalewy i możemy kroić na kanapki. Niewykorzystaną część chowamy do pojemnika i do lodówki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36245-schab-gotowany>