

Schab duszony w sosie własnym

Czas wykonania: 3 h (+ 6-12 h czas marynowania) **Ilość porcji:** 20 kawałków

Składniki:

- 2 kg schabu wieprzowego bez kości
- 2 łyżki Vegety
- 1 łyżeczka papryki
- szczypta pieprzu
- szczypta soli
- 3 sztuki ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki kminku
- 1 duża cebula
- 1 łyżka oleju
- 4 plastry masła
- 2 łyżki mąki
- opcjonalnie: kilka kropel maggi, 1 kostka rosołowa, papryka słodka(do koloru)



Przygotowanie:

Marynowanie:

Mięso obtoczyć w przyprawach i przełożyć do naczynia wysmarowanego olejem. Wrzucić ziele angielskie i liście laurowe, pokrojony w plastry czosnek oraz cebulę. Wszystko posypać kminkiem, położyć na wierzch plastry masła, przykryć pokrywką i odstawić do lodówki na 6-12 godzin (im dłużej tym lepiej).

Następnie mięso dusić pod przykryciem przez 1 godzinę – 1 godzinę 30 minut, aż mięso będzie miękkie. Wystudzić.

Pokroić mięso w plastry, przełożyć z powrotem do garnka i dodać wody (ilość wody nieokreślona – woda ma sięgać do poziomu mięsa). Następnie ponownie zagotować całość.

Rozmieszać w 1/2 szklanki zimnej wody mąkę, tak aby nie było grudek. Rozmieszaną mąkę przelać przez sitko do mięsa i wymieszać. Całość gotować przez 5 minut, a w razie potrzeby doprawić jeszcze odrobiną papryki, kostką rosołową, maggi.