

SCHAB W SOSIE POROWYM

4 Porcje | Czas przygotowania 120 min

SKŁADNIKI

600 g schabu wieprzowego
2 pory
2 marchewki
1 ząbek czosnku
1 papryczka chilli
1 łyżka masła klarowanego
400 ml / bulionu warzywnego
200 ml / śmietanki 30%
200 ml / śmietany 18%
100 ml / białego wytrawnego wina
2 liście laurowe
4 ziela angielskie
2 łyżeczki / musztardy angielskiej
½ łyżeczki / białego pieprzu
2 łyżki / sosu Worcestershire
Sól, pieprz

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Schab kroimy na 1,5 cm plastry. Każdy z plastrów solimy i pieprzymy, układamy w misce i całość zalewamy 2 łyżkami sosu Worcestershire. Odstawiamy do zamarynowania na 1-2 godziny.

LISTA ZAKUPÓW

600 g schabu wieprzowego
2 pory
2 marchewki
Czosnek
Papryczka chilli
Masło klarowane
Śmietanka 30%
Śmietana 18%
Białe wytrawne wino
Musztarda angielska
Sos Worcestershire

Pory dokładnie myjemy, odcinamy ciemnozielone liście, a jasną część kroimy na półtalarki. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. Papryczkę chilli drobno siekamy. Marchewkę obieramy i albo ścieramy na tarce na grubych oczkach albo kroimy na bardzo cienkie paseczki (takiej samej wielkości jak pory).

W szerokim garnku, w którym będziemy przygotowywać danie rozpuszczamy 1 łyżkę masła klarowanego. Na rozgrzane masło rzucamy pokrojone pory. Smażymy, aż pory się zeszkłą, ok. 5 minut. Następnie dodajemy papryczkę chilli, marchewkę i czosnek. Całość przesmażamy ok. 2 minut. Po tym czasie dodajemy bulion. Gdy bulion się zagotuje dodajemy białe wino, 200 ml śmietanki 30% i 200 ml śmietany 18%. Doprawiamy 2 łyżeczkami musztardy angielskiej (lub innej ostrej), solą, ½ łyżeczki białego pieprzu oraz dokładamy 2 liście laurowe i 4 ziela angielskie.

Sos gotujemy ok. 5 minut. Następnie dokładamy do niego wcześniej zamarynowane kawałki schabu. Przykrywamy i dusimy 90 minut, od czasu do czasu mieszając.

Schab podajemy z gotowanymi ziemniakami lub dowolną kaszą.