

# Schab w mleku

Domowa wędlna jest najlepsza i wbrew pozorom wcale się jej trudno nie robi. Dzisiaj przepis na schab w mleku, niezwykle soczysty i delikatny, dzięki gotowaniu w mleku, a przy tym bardzo aromatyczny, dzięki rozmarynowi. Przepisy na domowe wędliny:

pieczona karkówka  
pieczeń rzymska z jajem  
schab ze śliwkami w powidłach  
szynka gotowana.  
Schab w mleku



1,5 kg schabu

1,5 litra mleka  
3 ziarna ziela angielskiego  
3 liście laurowe  
pół łyżeczki startej gałki muszkatołowej  
gałązka rozmarynu  
sól, pieprz  
olej

Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć schab z każdej strony.  
Do garnka wlać mleko i dodać ziele angielskie, listki laurowe,  
gałkę muszkatołową i rozmaryn.

Podsmażony schab oprószyć z każdej strony solą i pieprzem.

Mleko podgrzewać, gdy zawrze włożyć schab.

Dusić pod przykryciem 1,5 godziny.

Ostudzone mięso kroić na plastry.

