

Schab ze śliwką w galarecie

Piękna i smaczna wersja schabu ze śliwką na święta.
Schab ze śliwką w galarecie



1 kg schabu
200 g suszonych śliwek
2 łyżki oleju
sól, papryka słodka, papryka wędzona, majeranek
2 szklanki bulionu warzywnego
3 łyżeczki żelatyny + 1/4 szklanki wody
sok z połowy cytryny
W schabie naciąć nożem wewnątrz kieszonkę, w którą włożyć
ciasno śliwki.

Obtoczyć schab w oleju z przyprawami i zostawić na noc w marynacie.

Piec w temp. 180 st.C. przez godzinę.

Wystudzony schab pokroić na plasterki i ułożyć je na płaskim talerzu (można dodać dekoracje z groszku, cytryny, sałaty). Żelatynę namoczyć w małej ilości wody, około 1/4 szklanki.

Zagotować bulion, zdjęć z ognia, dodać sok z cytryny, napęczniałą żelatynę i wymieszać dobrze.

Wystudzić i zalać schab tężejącą żelatyną (wywar, który nam zostanie można nalać do głębokiego talerza, zostawić do stężenia, potem pokroić w kostkę do dekoracji).

Włożyć do lodówki w celu stężenia.

