




## Schab gotowany w wodzie połączonej z mlekiem


 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 12 porcji

### Składniki:

schab bez kości około - 1,5 kg  
woda (szkl. o poj. 250 ml) - 2 szklanka  
mleko - 600 ml  
sól (duże) - 2 łyżka  
czosnku granulowanego - 1 łyżka

liście laurowe - 2 szt.  
ziarenka ziela angielskiego - 3 szt.  
ziarenka pieprzu czarnego - 2 szt.  
cebula - 1 szt.  
ząbki czosnku - 2 szt.

### Dodatkowe info:

Pyszna wędlina przygotowana domowym sposobem. Jest to schab gotowany w wodzie z dodatkiem mleka. Schab jest soczysty, chruchy i bardzo smaczny. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Schab oczyszczamy, ścinamy tłuste miejsca, myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Następnie nacieramy solą i czosnkiem granulowanym. Przekładamy do miski, zakrywamy ścierką i odkładamy do lodówki na kilka godzin.

**KROK 2:** Do garnka wlewamy wodę i doprowadzamy do zagotowania, dodajemy mleko obraną, pokrojoną na ćwiartki cebulę, obrane i przekrojone na połówki ząbki czosnku, dodajemy ziarenka ziela angielskiego oraz ziarenka pieprzu i liście laurowe. Następnie do garnka wkładamy schab wyjęty z lodówki.

**KROK 3:** Gotujemy na małym ogniu 1 godzinę. Po tym czasie ogień wyłączamy zostawiając schab w garnku do całkowitego wystudzenia. Po wystudzeniu wyjmujemy na talerz osuszamy.

**KROK 4:** Po osuszeniu możemy kroić i zjadać.