



Schab po warszawsku

 Tylko z Natury

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

schab środkowy - 1 kg

jaja - 7-8 szt.

ostry chrzan w słoiczku - 1 szt.

majonez - trochę

pęczek natki pietruszki - 1 szt.

czosnek - 3 ząbek

majeranek - 1 łyżka

sól morska, pieprz - do smaku

GALARETA: -

wywar warzywny - mięsny - 2 litr

żelatyna - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Schab natrzeć solą, pieprzem, posiekanym czosnkiem i majerankiem, zostawić na noc. Następnego dnia pic pod przykryciem ok. 60 minut w mocno nagrzanym piekarniku w rękawie podlany 1/2 szklanki wody. Po upieczeniu odstawić do wystygnięcia, następnie pokroić w plastry grubości 1,5 cm. Każdy plaster naciąć, ale nie do końca, tak, żeby powstała w plasterze kieszeń. Jajka ugotować na twardo, drobno posiekać, dodać posiekaną natkę, sól, pieprz, chrzan i majonez nie za dużo, tak żeby się skleіło. Masa ma być dość ostra z wyczuwalnym smakiem chrzanu. W plastry włożyć nadzienie i układać na półmiskach. Dowolnie udekorować natką, ugotowaną marchewką, jajkami, czy pomidorem i ogórkiem. Żelatynę wsypać do gorącego wywaru i mieszać, aż do rozpuszczenia. Zostawić do ostygnięcia. Przecedzić przez gazę na sitku. Mięso zalać lekko tężejącą galaretą. Najlepiej wstawić schab do zamrażarki, aż tłuszcz na wierzchu zrobi się biały i wtedy go zbierz.