Świąteczny schab z oliwkami i kalafiorem

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

6 porcji

Składniki:

- schab bez kości - 1 kg
- oliwki nadziewane papryką - 1 słoik
- margaryna - 4 łyżka
- cebula - 1 łyżka
- kalafior - 1 szt.
- ząbki czosnku - 2 ząbek
- mąka pszenna - 100 g
- mleko - 85 ml
- białka jaj - 2 szt.
- śmietana 12% - 4 łyżka
- mąka - 2 łyżka
- olej rzepakowy - 2 łyżka
- smalec - 500 g
- natka pietruszki - 1/3 pęk
- sól - do smaku
- pieprz mielony - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oliwki odsączyć z zalewy na sitku, następnie drobniutko pokroić.
Cebulę obrać , pokroić i zeszklić na łyżce margaryny, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, jeszcze jedną łyżkę margaryny, 2 łyżki mąki, pokrojone oliwki, sól i pieprz do smaku. Całość dokładnie wymieszać.
Schab naciąć wzdłuż, napełnić farszem, związać nitką.
Następnie natrzeć pieprzem i solą obłożyć plastrami margaryny.
Tak przygotowany schab ułożyć na blasze i piec w temperaturze 200 stopni około 1,5 godziny polewając wodą w trakcie pieczenia.

Kalafior oczyścić, podzielić na różyczki i obgotować w osolonej wodzie.
Mleko wymieszać z olejem z mąką (100 g) i ze szczyptą soli.
Ubić pianę z białek i dodać do ciasta.
Mocno rozgrzać smalec, maczać różyczki kalafiora i smażyć w głębokim tłuszczu na złoty kolor.
Mięso wyjąć z piekarnika, zdjąć nitkę i pokroić w plastry.
Pokrojone mięso ułożyć na półmisku, obok ułożyć różyczki kalafiora i udekorować natką pietruszki.

Z powstałego tłuszczu przygotować sos, dolać pół szklanki wody, zagotować.
Doprawić do smaku pieprzem i solą, zaciągnąć śmietaną.

Rada;
Cebula 1 większa lub 2 mniejsze.
Mleko 1/3 szklanki o pojemności 250 ml.
Sól i pieprz do smaku. Kalafior może być mrożony, śmietana ma być gęsta, możemy ją zastąpić jogurtem gęstym (greckim).