



CYTRUSOWY SCHAB

SKŁADNIKI:

1 kg schabu Sokołów

MARYNATA:

skórka i sok z 2-3 mandarynek
pęczek kolendry (tylko łodyżki)
1-2 łyżki sosu sojowego

SALSA:

4 mandarynki
pęczek kolendry (tylko listki)
1/2 małej czerwonej cebuli
1 mała ostra papryczka chili

DODATKI:

kilka ziemniaków
kilka gałązek rozmarynu
kilka gałązek tymianku
sól,
pieprz
oliwa

PRZYGOTOWANIE:

1. Schab pokroić, uzyskując grube kotlety („na dwa palce”), a następnie włożyć je do miski.
2. Do mięsa dodać skórę i sok z mandarynek, sos sojowy oraz posiekane łodyżki kolendry (listki zachować do przyrządzenia salsy). Całość odstawić w chłodne miejsce na co najmniej 1 godzinę.
3. Ziemniaki pokroić w łódki i wymieszać z posiekanymi ziołami, oliwą, solą i pieprzem. Warzywa przełożyć do specjalnego kosza do grillowania, po czym wyłożyć go na rożnie. Schab osuszyć ręcznikiem papierowym, po czym posmarować olejem i grillować bezpośrednio na ruszcie.
4. Mandarynki i cebulę drobno posiekać, a następnie połączyć z pozostałymi składnikami salsy. Podawać jako dodatek do schabu i ziemniaków.