



KARMELIZOWANY SCHAB Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI

SKŁADNIKI:

1 kg schabu wieprzowego Sokołów
2 litry solanki (roztwór wodny, stosunek soli do wody 1:20)
40 g miodu spadziowego
2 łyżki syropu klonowego
100 ml czerwonego wytrawnego wina
kilka gałązek świeżego rozmarynu
80 g masła
olej roślinny
3 duże czerwone cebule
4 ząbki czosnku
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Ze 100 g soli i 2 litrów wody przygotować solankę. Schab wieprzowy zanurzyć w solance na około 2 godziny. Po tym czasie osuszyć ręcznikiem papierowym i pokroić w plastry o wadze 200 g.
2. Na patelni rozgrzać olej. Wyłożyć mięso, po czym zrumienić je z obu stron. Dodać miód oraz świeży rozmaryn. Karmelizować przez 3-4 minuty z każdej strony. Następnie wieprzowinę przełożyć na blachę, wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C i piec przez 15 minut.
3. Przygotować konfiturę: cebule pokroić w bardzo cienkie piórka, a czosnek posiekać. Całość smażyć na maśle, dodać syrop klonowy, sól, pieprz oraz czerwone wytrawne wino. Gotować na dużym ogniu, aż płyn odparuje. Na koniec dodać zimne masło. Konfiturę podawać jako dodatek do schabu.