TANIEGOTOWANIE.com

Schab w sosie serowym z gnocchi i rukolą

Kuchnia: europejska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- schab - 0,5 kg
- czosnek - 2 ząbki
- wino - 1/2 szklanki
- ziemniaki - 1 kg
- mąka - 250 g
- masło - 40 g
- jajko - 1 szt
- sól
- rukoli - 1 paczka
- sos - kilka łyżek
- parmezan - 1/2 paczki
- ser - 30 dag
- śmietana - pół opakowania

Opis przygotowania:

Najpierw pieczemy schab. W szklance mieszamy oliwę z rozgniecionym czosnkiem i winem. Schab nacieramy tą miksturą i zostawiamy na co najmniej godzinę w chłodnym miejscu. Później pakujemy go w rękaw do pieczenia, rozgrzewamy piekarnik do 225 stopni, rękaw zawiązujemy z jednej strony, wlewamy sos, w którym schab leżał i zawiązujemy z drugiej strony. Wkładamy do nagrzanego piekarnika, po 15 minutach obniżamy temperaturę do 175 stopni. Pieczemy jeszcze ok. 30-45 minut. Gdy schab się piecze przygotowujemy gnocchi - ja czasem kupuję gotowe w torebkach, na pierwszy raz polecam tę opcje, a dla doświadczonych: gotujemy ziemniaki (obrane), odcedzamy i rozgniatamy lub mielimy w maszynce. Roztapiamy masło i mieszamy z ziemniakami. Dodajemy mąkę i jajko i wszystko dokladnie mieszamy. Z ciasta zrobić dlugie wałki i odcianać nozem male kawałki - formować z nich małe kluseczki o ksztalcie.. gnocchi? Gotować w garnku z osoloną wodą, dopóki nie wypłyną na powierzchnię. Teraz banalna część. Podgrzewamy śmietanę w rondelku, wsypujemy starty ser żółty i parmezan. Gdy wszytsko będzie całkowicie płynne polewamy tym gnocchi. Myjemy rukolę, kładziemy ją na talerzu obok schabu i gnocchi. Wszystko skrapiamy sosem Worcestershire. Uwag Dobrym dodatkiem do tego dania są krążki cebulowe. (nie wydawałoby się, że ten piwny przysmak może pasować do tak wykwintnego dania, ale w restauracji podano mi to połaczenie i w domu zawsze podaję to danie z samodzielnie zrobionymi krążkami cebulowymi.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!