Schab moczony w solance i nacierany majerankiem i czosnkiem

Jeśli nigdy nie robiliście mięsa z solanki, to musicie spróbować. Jest kruche, przesycone smakiem, a wolnowar wydobywa z niego, to co najlepsze. Nie bójcie się, a jak przekonacie się do solanki, to eksperymentujcie, świetnie pasuje do niej drób, a nawet ryby. No i oczywiście Crock-Pot

Czas na High: 3H
Czas na Low: 5H
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 120

Składniki



- 1 kg oczyszczonego schabu środkowego
- Solanka
- 2 litry przegotowanej zimnej wody
- 10 liści laurowych
- 15 ziaren ziela angielskiego
- 20 ziaren pieprzu czarnego
- 2 płaskie łyżki soli
-
- 2 łyżki musztardy sarepskiej lub stołowej
- 2 czubate łyżki otartego majeranku
- płaska łyżka pieprzu ziołowego
- 3 przeciśnięte ząbki czosnku
- płaska łyżka soli
- płaska łyżeczka pieprzu czarnego mielonego
- 50 ml czerwonego wina
-

Wykonanie:

Przygotuj solankę w dwóch litrach wody, rozpuść 2 łyżki soli, dodaj liście laurowe, ziele angielskie i ziarna czarnego pieprzu ew. płaską łyżeczkę mielonego. Nie używaj w tym celu metalowych naczyń, powinny być kamionkowe lub ceramiczne. Włóż do środka schab, przełóż do lodówki i schowaj na minimum 12 godzin, maksymalnie do 24.
Po tym czasie mięso wyjmij, dokładnie osusz i natrzyj równomiernie musztardą. Z majeranku, czosnku, pieprzu ziołowego, soli i czarnego pieprzu zrób mieszankę, którą natrzyj mięso.
Do misy wolnowaru wlej czerwone wino, włóż mięso i duś w trybie LOW przez 5 godzin.