

Schab w sosie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

syte i pyszne

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- schab - 1 kg
- sól, pieprz -
- czosnek, majeranek -
- masło - 1 łyżka(i)
- olej - 1 łyżka(i)
- brokuł - 1 szt.
- marchewka - 3 szt.
- por - 1 szt.
- bulion - 1/2 l
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- groszek -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokroić na plastry, natrzeć przyprawami, odstawić na 2 godziny. Kotlety obsmażyć na maśle i oleju, podlać bulionem i dusić 30 minut. 10 minut przed końcem duszenia dodać pokrojone warzywa. Sos zagęścić mąką ziemniaczaną i podgrzać. Mięso wyłożyć na półmisek i obłożyć warzywami.

Jak podawać?

jako danie główne