

Plastry schabu duszone z cebulą.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25592**

1-2 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- schab wieprzowy 6 plastrów
- cebula 2 szt.
- Pieprz ziołowy
- Sól
- czosnek granulowany
- Pieprz czarny
- Natka pietruszki
- Koperek
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Przyprawiamy plastry schabu przyprawami (sól, pieprz ziołowy, pieprz czarny, czosnek granulowany).



- 2 Smażymy na gorącym tłuszczu do lekkiego zarumienienia się z obu stron.



3 Dodajemy pokrojoną w pół plastry cebulę.



4 Dusimy na wolnym ogniu do miękkości mięsa i cebuli.



5 Gdy mięso będzie miękkie, wykładamy z cebulką na talerz, posypujemy drobno pokrojoną natką pietruszki i koprem.



6 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: