

Schab w sosie kurkowo - musztardowym



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11561**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500g schabu
- 300g kurek (mogą być mrożone)
- 2 marchewki
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3 czubate łyżeczki ostrej musztardy
- 300 ml śmietany 18%
- 2 łyżki mąki
- sól, pieprz, papryka słodka
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Schab kroimy w plastry, delikatnie rozbijamy. Posypujemy solą, pieprzem i papryką. Cebulę kroimy w kostkę, czosnek przeciskamy przez praskę, marchew ścieramy na tarce.
- 2 Na rozgrzanym oleju, na dużym gazu podsmażamy schab - powinien się zarumienić. Wtedy dodajemy warzywa i grzyby, zalewamy 1/2 litra wody. Dusimy pod przykryciem przez około 1 godzinę.
- 3 Do garnka wlewamy śmietanę, dodajemy musztardę. Mąkę rozrabiamy w odrobinie zimnej wody, również dodajemy do sosu. Doprawiamy do smaku solą i przyprawami. Dusimy jeszcze 5 minut.

Twoje notatki do przepisu: