

Schab w sosie pomidorowym z papryką



Autor: **slicznotka2611**
Przepisów: **30** Ocena: **68**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 6 plastrów schabu bez kości (o grubości ok 1-1,5 cm)
- 2 czerwone papryki
- 1 cebula
- 2 łyżki oliwy
- 250 ml bulionu drobiowego
- 2 pełne łyżeczki koncentratu pomidorowego
- przyprawy: sól, pieprz, bazylią, oregano, cząber
- 1 łyżeczka drobno posiekanego tymianku
- cukier (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Plastry schabu lekko rozplaszczyc palcami. Natrzeć solą, pieprzem, bazylią, oregano i cząbrem. Obsmażyć na oliwie z obu stron. Do mięsa dodać pokrojoną w kostkę cebulę, chwilę podsmażyć. Wszystko zalać bulionem wymieszanym z koncentratem pomidorowym. Dodać tymianek. Przykryć i dusić ok. 10 minut. W tym czasie paprykę pokroić w paski (ja obrałam ją wcześniej ze skórki, bo potrawę jadła moja mała córeczka). Po 10 minutach duszenia do schabu dodać paprykę i dusić wszystko razem aż papryka zmięknie, ale będzie nadal jędrna. Na końcu sos przyprawić, jeśli według Was wyszedł za kwaśny, dodać odrobinę cukru.

Twoje notatki do przepisu: