

Schab w winie



Autor: **bimbaleczka20**
Przepisów: 8 Ocena: 6



1-2 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- duża cebula, 1
- schab, 0,5kg
- grzyby suszone, 2
- pomidory, 2
- czerwone wytrawne wino, szklanka
- sos chrzanowy, do smaku
- mąka pszenna, 3łyżki
- vegeta, przyprawa do schabui, pieprz, liść laurowy, do smaku
- olej
- woda, 3szkl

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule drobno posiekac i podsmażyc na oliwie na szklisty kolor. Obrac pomidory ze skorki, mięso pokroic w kostke i przyprawic. Gdy cebula jest gotowa wyjac ja z patelni. Następnie wrzucic mięso delikatnie podsmażajac gdy jest gotowe dolozyc pomidory. Razem smażyć ok 10min. Po tym czasie zalac winem i odparowac. Dolozyc cebule, grzyby i przyprawy, zalac woda. Dusic na wolnym ogniu ok 20min. Dolozyc chrzanu i trzymac przez 5min na wolnym ogniu. Jesli sos bedzie zbyt kwasny dosypac troszeczke cukru zagescic smietana 18% i smaczno

Twoje notatki do przepisu: