

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 posiekać i podsmażyć na oliwie na szklisty kolor. Obrac pomidory ze skórki, mięso pokroić w kostkę i przyprawić. Gdy cebula jest gotowa wyjąć ją z patelni. Następnie wrzucić mięso delikatnie podsmażając, gdy jest gotowe dołożyć pomidory. Razem smażyć ok 10 min. Po tym czasie zalać winem i odparować. Dołożyć cebule, grzyby i przyprawy, zalać wodą. Dusić na wolnym ogniu ok 20 min. Dołożyć chrzanu i trzymać przez 5 min na wolnym ogniu. Jeśli sos będzie zbyt kwaśny dosypać troszeczkę cukru zagęścić śmietaną 18% i smacznego

Twoje notatki do przepisu: