

Schab wieprzowy duszony z cukinią



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2539 Ocena: 18895



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Schab wieprzowy 60 dag
- Cukinia młoda 2 szt.
- Pomidory w puszcze 1 szt.
- Papryka świeża 1 szt.
- Pieczarki 8 szt.
- Estragon do smaku
- Majeranek do smaku
- Oliwa z oliwek □ szklanki
- Śmietanka 18 % □ szklanki
- Sól i pieprz do smaku
- Mąka 1 łyżka
- Pietruszka i seler naciowy posiekany 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie:

Mięso umyć, pokroić w paski długości 5 cm, lekko obrumienić na oliwie lub oleju, posypać przyprawami ziołowymi, oprószyć solą, podlać wrzącą wodą lub rosółem, przykryć. Dusić na małym ogniu.



- 2 Cukinię, paprykę pokroić w kostkę, dodać do mięsa. Pieczarki oczyścić, pokroić i przysmażyć na oliwie, oprószyć mąką i dodać do duszącej się potrawy. Gdy mięso i warzywa będą miękkie dodać pomidory, podprawić śmietanką i dusić około 3 minut. Wyłożyć na półmisek, posypać zieleniną i podawać z ziemniakami z wody i surówką.



Twoje notatki do przepisu: