

Schab z warzywami



Autor: **agulaa**
Przepisów: **19** Ocena: **251**

 1-2 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- schab, 3 średnie kotlety
- cebula, 1
- pieczarki, 5 większych
- marchewka, 2 średnie
- szczypiorek, do dekoracji
- bulion warzywny lub z kurczaka, 1 kubek
- przyprawy

Sposób przygotowania:

- 1 Schab marynujemy w białym winie, oliwie, przyprawach- jakie kto lubi(ja robię to dzień wcześniej i zostawiam na noc- nie jest to konieczne, ale wydaje mi się, że mięso jest wtedy bardziej kruche). Mięso kroimy w paseczki i smażymy.
- 2 Cebulę, pokrojone pieczarki, starta na tarce marchew dusimy na niewielkim ogniu, doprawiamy do smaku, co jakiś czas podlewamy bulionem. Dodajemy mięso, jeszcze chwilę dusimy. Dekorujemy szczypiorkiem. Podajemy z kulkami ziemniaczanymi lub z ryżem.
- 3 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: