

# 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: