

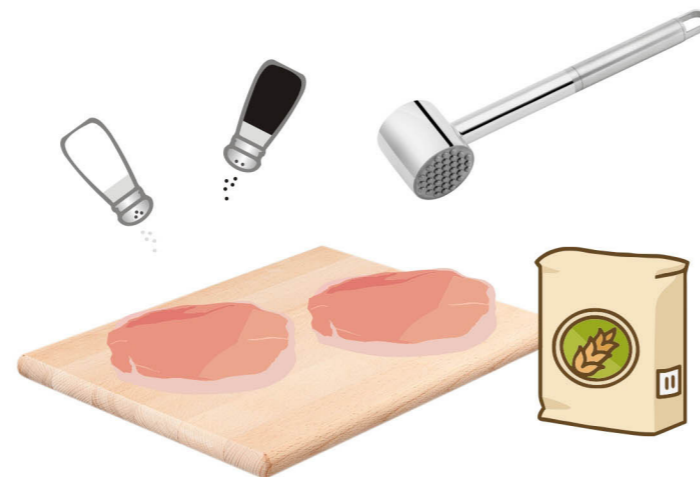
SCHAB W SOSIE POMIDOROWYM

Składniki:

- ½ kg schabu (4 plastry)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 50 ml śmietanki 30%
- sól i pieprz
- 350 ml zupy pomidorowej PURENA
- 500 ml bulionu
- ziele angielskie, liść laurowy
- mąka do oprószenia mięsa
- olej do smażenia

SPOSÓB WYKONANIA:

1



Plastry schabu osuszyć na papierowym ręczniku i delikatnie rozbić tłuczkiem. Następnie z obu stron doprawić solą, pieprzem i oprószyć mąką.

2



Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć mięso z obu stron, a po usmażeniu ściągnąć z patelni.

3



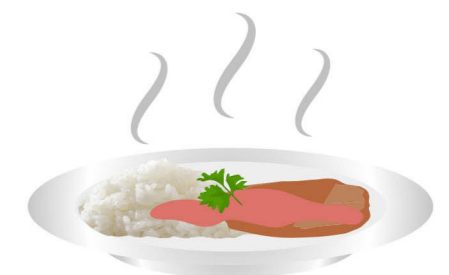
Cebulę i czosnek posiekać, a następnie przesmażyć na patelni po mięsie. Dodać zupę pomidorową PURENA, bulion, ziele angielskie i liść laurowy.

4



Mięso włożyć do sosu i dusić ok. 40 min. aż będzie miękkie. Na koniec dodać śmietankę kremówkę i wymieszać.

5



Podawać z ryżem, ziemniakami lub pieczywem.

