



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Schab w sosie śmietanowym

Schab w sosie śmietanowym

idealne dla dzieci

Składniki:

- pietruszka, 1 szt.
- Śmietana 18% , 15 dag
- schab , 2 kg
- sól spożywcza, 15 g
- kminek, 15 g

Sposób przygotowania:

Odpowiednią ilość schabu odciąć od kostek, pokrajać na cienkie plastry, opłukać, obsuszyć, natrzeć solą i posypać kminkiem. Wstawić na 30 min. do dobrze nagrzanego piekarnika i opiec z obu stron, polewając w czasie pieczenia wywarem z mięsa lub małą ilością wody. Gdy mięso będzie miękkie wyjąć z piekarnika, sos wymieszać ze śmietaną i drobno posiekaną pietruszką - połączyć z mięsem. Potrawę podawać z duszonymi warzywami lub ziemniakami.

