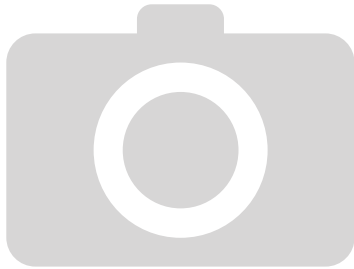


Schab po irańsku



ANIOLEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 łyżki curry

1-2 łyżki mąki

1 czubata łyżka masła

mała śmietana 18%

sól, pieprz

schab 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab kroimy w cienkie paseczki, obsypujemy cienko mąką i podsmażamy na patelni. Mięso przekładamy do rondla, zalewamy małą ilością gorącej wody i gotujemy na wolnym ogniu. Najlepiej 15-20 min ale bez soli - szybciej zmięknie. Z masła i curry przygotowujemy zasmażkę, dodajemy do mięsa i przyprawiamy solą i pieprzem. Chwilę gotujemy. Po czym dodajemy śmietanę i zagęszczamy sos mąką.