

## Schab w sosie cebulowym



**PAULINA2157**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab</b>	8 plastrów
<b>cebula</b>	4 szt
<b>bulion warzywny</b>	200 ml
<b>śmietana</b>	4 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Schab oprószyć solą i pieprzem ugotować na parze. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć.
- KROK 2 Usmażoną cebulę dodać do bulionu i gotować 10 minut.
- KROK 3 Do bulionu i cebuli dodać śmietanę.
- KROK 4 Całość zmixować. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 5 Plastry mięsa połączyć sosem i podawać.