

schab w sosie ogórkwoym

AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	6 szt
sos: marchew	10 dkg
seler	80 dkg
cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
ogórki kiszane	50 dkg
wywar warzywny	100 ml
śmietana	300 ml
sól	
pieprz	
mąka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

schab lekko rozbić i obtoczyć w mące. Obsmażyć na tłuszczu. Warzywa do sosu zetrzeć na tarce i usmażyć dodać wywar i schab ugotować do miękkości pod koniec dodając starte ogórki i zabielić. Doprawić do smaku