

## schab w sosie ogórkwoym

**AGNIESZKA214**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

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

### 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