

## Schab w sosie żurawinowym



### MAGDALENA/MADIJA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	2 kawałki
<b>cebula</b>	1
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>żurawina suszona</b>	0,5 szklanki
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę drobno pokroić i zeszklić na oleju z dodatkiem soli. Schab opłukać i włożyć do garnka z cebulą. Upiec do miękkości z dodatkiem soli i pieprzu. W razie potrzeby podlewać wodą.
- KROK 2 Żurawinę zalać wodą i chwilę pogotować. Odsączyć. Kilka owoców zostawić do dekoracji.
- KROK 3 Resztę wsypać do sosu w którym piekło się mięso i zblendować. Do pół szklanki wody wsypać mąkę i rozmieszać. Wlać do sosu i zagotować ciągle mieszając, aby zagęścić sos.
- KROK 4 Mięso i ewentualne dodatki u mnie ziemniaki połączyć sosem i ozdobić pozostawioną żurawiną.