

## Schab z sosem porzeczkowym

**ALLICE**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	1 kg
<b>wódka</b>	50 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oliwą wymieszać z łyżeczką soli i przyprawami. Oczyszczone mięso natrzeć tym olejem i odstawić na minimum godzinę do lodówki. Owoce oczyścić i rozdrobnić. Rozgotować i zmiksować na gładką masę, dodać trochę pieprzu i wódkę. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć mięso, przełożyć do garnka lub brytfanki i podlać odrobiną wody. Dusić około 25 minut. Gdy mięso jest już prawie miękkie pokroić je na plastry, zalać sosem i dusić jeszcze przez chwilę. Podawać z ryżem lub kaszą jaglaną.