

Zrazy ze schabu z winem wytrawnym



SMAKOLYKIJOANNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
sól prowansalska	1 szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
Dip Party Meksykański	1 szt
keczup pikantny	
wino czerwone wytrawne	150 ml
łosoś	8 szt
ser gouda	8 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Schab kroimy w plastry myjemy osuszamy.
2. Doprawiamy solą i pieprzem i odrobiną czosnku z młynka.
- KROK 2 Na każdy plaster schabu (lekko rozbitego) kładziemy plaster surowej łososiowej .
- KROK 3 Na łososiową kładziemy plaster sera.
- KROK 4 Rozrabiamy sos Party Dip Meksykański i łyżeczką nakładamy na ser.
- KROK 5 Zwijamy zrazy i wykałaczkami spinamy.
- KROK 6 Smażymy na oleju rzepakowym z obu stron.

- KROK 7 Przekładamy do garnuszka i zalewamy sosikiem jaki nam się wytworzył z pieczenia .
- Dolewamy wody aby zakryło mięso i dusimy , robi nam się sos dolewamy wina i dusimy , aż nam się wygotuje połowę wtedy nasz sos jest już idealny :)
- KROK 8 Przepyszne zrazy ze schabu wieprzowego . Pewnie ktoś powie " nie szkoda ci schabu na zrazy " Odpowiem tak, kupiłam w promocji po 12 zł więc nie szkoda :)
- Porównałam jednak schab z karkówką i wole robić z karkówki myślę że mięso jest bardziej soczyste . Chciałam się przekonać i się przekonałam jak smakuje w takim wydaniu .