

duszony schab



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	60 dag
sól i pieprz do smaku	
mąka	
olej	
cebula	1
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
czosnek	1-2 ząbki
bulion	3/4 miętowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso pokroić na plastry. Każdy jeden oprószyć solą i pieprzem oraz mąką. Obsmażyć je na oleju. razem z tłuszczem włożyć mięso do garnuszka. Dodać pokrojona cebulę, oliwki i pozostałe przyprawy. Dodać gorący bulion i dusić do miękkości.