

schab po gdańsku



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	1/2 kg
mąka	3 łyżki
śmietana kremowa 30%	3/4 szklanki
posiekana zielenina	
sól	
czosnek	2-3 ząbki
pieprz,mielona papryka	
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

czosnek drobno posiekać.mięso pokroić w paseczki,natrzeć sokiem z cytryny,rozdrobnionym czosnkiem i pieprzem.zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki przynajmniej na 1 godzinę.kotlety obtoczyć w mące i usmażyć na złoty kolor.śmietanę ubić z szczyptą przyprawy,dodać do mięsa i podgrzewać na małym ogniu,stałe mieszając i nie dopuszczając przy rym do wrzenia.dodać zieleninę i dobrze wymieszać.podawać z ryżem.