Pieczeń w porach z pieprzem



ADAM12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	1,2 kg
bulion	1 szklanka
por	2
masło	5 dag
bita śmietana	1/2 szklanka
mąka	2 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oprószyć przyprawami odstawić na godzinę. Piec 15-20 minut w 200 stopni C. Pory rozebrać owinąć w nie mięso. Piec ok. 30 minut jeszcze.