

Schab z sosie śliwkowym



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	70 dag
powideł śliwkowych	300 g
cynamonu	0,5 łyżeczki
sosu sojowego	1 łyżka
cebulki dymki	2
olej do smażenia	
sól, pieprz	do smaku
Imbir mielony Prymat	1/4 łyżeczki
ocet jabłkowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni podsmażamy na łyżce oleju pokrojoną cebulkę, czosnek, imbir ok 5 minut. Dodajmy powidła, sos sojowy, doprawiamy solą, pieprzem. Na koniec wlewamy ocet i gotujemy ok 5 minut. Schabowy dzielimy na steki, rozbijamy tłuczkiem, przyprawiamy solą, pieprzem, smarujemy sosem śliwkowym, odkładamy do lodówki na pół godziny. Następnie grillujemy mięso, na talerzu podajemy z lekko polanym sosem śliwkowym. Smacznego!!!!