

Bitki schabowe w sosie



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	6 szt.
przyprawa uniwersalna Kucharek	
sól	
pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	
marchewka	1 szt
mąka	4 łyż.
ziele angielskie	
ziarenka pieprzu	
pietruszka zielona	
cebula	1/2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozbijamy. doprawiamy solą, pieprzem i vegetą. Smażymy z obu stron. Gotowe przekładamy do garnka i zalewamy wodą. Dodajemy zioła i przyprawy, drobno pokrojoną marchewkę i przesmażoną cebulkę. Gotujemy aż wszystko będzie miękkie. Zaklepujemy mąką rozrobioną z wodą.