

Schab z sosem porzeczkowym



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości 1 kg

wódka 50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oliwą wymieszać z łyżeczką soli i przyprawami. Oczyszczone mięso natrzeć tym olejem i odstawić na minimum godzinę do lodówki. Owoce oczyścić i rozdrobnić. Rozgotować i zmiksować na gładką masę, dodać trochę pieprzu i wódkę. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć mięso, przełożyć do garnka lub brytfanki i podlać odrobiną wody. Dusić około 25 minut. Gdy mięso jest już prawie miękkie pokroić je na plastry, zalać sosem i dusić jeszcze przez chwilę. Podawać z ryżem lub kaszą jaglaną.