

## schab w czerwonym winie

**MONISIA1977**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	8 plastrów
<b>kwaśna śmietana</b>	
<b>czosnek</b>	5 ząbków
<b>sól</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>wino czerwone</b>	1/2 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

schab delikatnie rozbijamy oprószamy solą i pieprzem na rozgrzanej patelni wkładamy ząbki czosnku i układamy na nich schab smażymy ok 5 min dolewamy wino dusimy bez przykrycia aż wino wyparuje wlewamy śmietanę i dusimy aż sos zgęstnieje