

schab w sosie grzybowym



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
kostka grzybowa	2
cebula	2
mąka	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanym tłuszczu smazymy plastry schabu, wcześniej doprawione solą i pieprzem. Po usmażeniu wkładamy je do garnka, zalewamy trochę wrzątkiem, wrzucamy suszone grzyby i kostki grzybowe i gotujemy. Na patelni podsmażamy cebulkę, aż się zeszkrzyli i dodajemy do mięsa. Gotujemy ok 30-40 min. Na koniec robimy zaklepkę z maki i wody i zagęszczamy sos. Podajemy z kaszą.