

schab w sosie musztardowo - śmietanowym



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	60 dkg
pieczarki	25 dkg
cebula	3
ogórki kiszane	6
musztarda	2 łyżki
śmietana	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab kroimy w cienkie paski doprawiamy solą i pieprzem - smażymy
Cebule kroimy w piórka, pieczarki w paski - wrzucamy do mięsa - całość dusimy około 10 minut.

śmietane, 2 łyżki musztardy, 1/2 szklanki wody miksujemy razem i zalewamy mięso - dusimy 5 minut
podajemy z makaronem