

schab w sosie migdałowym



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	500 G
słonina	30 G
migdały	150 g
białe wino	1 SZKLANKA
oliwa	2 LYZKI
sól	DO SMAKU
pieprz	DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

migdały mielimy w maszynce. mięso kroimy na porcje i rozbijamy tłuczkiem. słoninę kroimy stapiamy i dajemy na mięso. skrawki i mięso wkładamy do garnka solimy pieprzymy podlewamy winem i oliwa. Dusimy ok 30-40min. do sosu dodać zmielone migdały wymieszać.