

Schab w sosie musztardowym



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 10

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- schab - 4 plastry
- cebula
- musztarda - 4 łyżki
- śmietana - 1 łyżka
- mąka
- sól
- pieprz
- olej

Opis przygotowania:

Cebulę pokroić drobno i zeszklić. Mąkę wymieszać z solą oraz pieprzem i obtoczyć w niej schab, który następnie podsmażyć. Zmniejszyć ogień, dodać cebulkę i nadal smażyć.

Zalać około 2 szklankami wody, dodać musztardę. Dusić pod przykryciem ok 25 minut. Następnie wyjąć mięsko i zabielić sos śmietaną (można podbić mąką).

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!