

# Plastry schabu duszone z cebulą.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1657** Ocena: **24992**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Plastry schabu 6 szt.
- przyprawa do mięs
- cebula 2 szt.
- Sól
- Pieprz ziółowy
- smalec wieprzowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Doprawione przyprawą do mięs plastry schaby smażymy na rozgrzanym smalcu na rumiany kolor z obydwu stron. Jeżeli kawałki schabu będą rumiane dodajemy doprawioną solą i ziołowym pieprzem, pokrojoną w pół plastry cebulę.



- 2 Dusimy na małym ogniu pod przykryciem do zmiękczenia cebuli. Dusimy do miękkości schabu. Jeżeli mięso jest miękkie, kończymy duszenie.



- ③ Podajemy z ostrymi papryczkami marynowanymi, pieczywem, kaszą, makaronem lub ziemniakami.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: