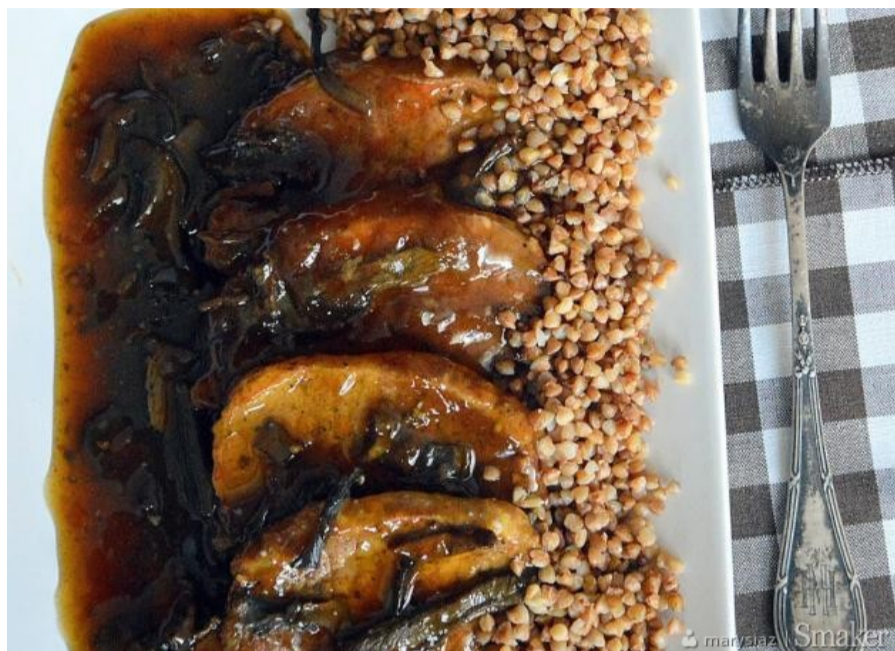


Schab w sosie grzybowym

Autor: **marysiaz**Przepisów: **161** Ocena: **4194**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 10 plastrów schabu
- 1 szkl suszonych podgrzybków
- 2 łyżki ostrego ciemnego sosu sojowego
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ok 2 szkl zimnej wody
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Schab oprószamy solą i pieprzem z każdej strony, a następnie smażymy na patelni grillowej bez tłuszczu ok 2 minut z każdej strony. Mięso powinno się mocno zarumienić.
- 2 Grzyby zalewamy wodą dzień wcześniej, aby napeęczały. Podsmażone plastry schabu układamy w wysokim rondlu i zalewamy wodą z grzybami (odkładamy ok 3 łyżek wody). Mięso gotujemy ok 30 minut bez przykrycia. Gdy sos się zredukuje o połowę, dodajemy pozostawione wcześniej 3 łyżki wody wymieszane z mąką i sos sojowy. Całość jeszcze chwilę trzymamy na niewielkim ogniu.
- 3 Danie doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Tak przyrządzone mięso najlepiej smakuje z kaszą gryczaną i surówką z kapusty lub z ogórkiem kiszonym.

SMACZNEGO :-)



Twoje notatki do przepisu: