




Bitki ze schabu w sosie porowym

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

schab wieprzowy - 60 dag

olej - 2 łyżka

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 3 szt.

sól i pieprz - do smaku

por - 1 szt.

mąka - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Schab umyć, osuszyć i pokroić w plastry. Bardzo cienko rozbić tłuczkiem do mięsa. Podsmażyć z obu stron na mocno rozgrzanym oleju. Zalać 500 ml wody, dodać liście laurowe, ziele angielskie. Przyprawić solą i pieprzem. Dusić pod przykryciem do miękkości. Kiedy mięso będzie miękkie dodać pokrojonego w plastry pora i dusić razem jeszcze 10 minut. Mąkę wymieszać z 1/3 szklanki zimnej wody, wlać do sosu, zagotować. Sos przyprawić solą i pieprzem. Podawać z ziemniakami i surówką.