




Schab w pomidorach

 STOPKA

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

schab - 500 g
pomidory w puszcze - 400 g
mąka do obtoczenia mięsa - -
trochę
cebula - 1 szt.

pomidory suszone z czosnkiem i
bazylią - 1 łyżka
bazylią - - kilka listków
sól, pieprz - - do smaku
cukier - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory z puszki dobrze jest lekko zmiksować lub rozgnieść widelcem. Mięso kroimy w 2 cm kostkę, i obtaczamy w mące. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju, przesmażamy posiekaną cebulę i kawałki mięsa. Doprawiamy przyprawą z suszonych pomidorów i lekko solimy. Dodajemy pomidory z puszki, przykrywamy pokrywką i dusimy około 20 minut, często mieszając. Można uzupełniać płyn wodą. Pod koniec doprawiamy solą, pieprzem, posiekaną bazylią i odrobiną cukru. Schab w pomidorach możemy podawać z ziemniakami lub ryżem.