




Schab w sosie metaxa


 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [zapekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 5 porcji

Składniki:

schab (pokrojony w plastry o grubości ok 1 cm) - 400-500 g

papryka czerwona - 2 szt.

cebula - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek

ser żółty gouda - 100 g

sos: -

bulion warzywny - 100 ml

przecier pomidorowy domowy
passata - 100 ml

ocet balsamiczny ciemny - 1 łyżeczka

sok z cytryny - 1 łyżeczka

brandy Metaxa (lub inna) - 60 ml

skrobia kukurydziana (nie mąka, ma być biała) lub z tapioki - 3 łyżeczka

śmietanka 30% - 100 ml

masło - 2 łyżka

sól i pieprz - do smaku

olej do obsmażenia schabu i
warzyw - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sos: do garnka wlać bulion warzywny, zagotować (u mnie woda plus domowa bulionetka warzywna: <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/bulionetka-warzywna>)

Dodać śmietankę, sos pomidorowy, ocet balsamiczny, masło, sok z cytryny, Metaxę, sól i pieprz, mieszając podgrzewać na małym ogniu przez kilka minut. Dodać skrobię kukurydzianą, gotować 5 minut cały czas mieszając.

Plastry schabu doprawić solą i pieprzem. Cebulę i czosnek posiekać w kostkę, paprykę pokroić na małe kawałki. Na patelni obsmażyć schab z obu stron, przełożyć do naczynia żaroodpornego.

Obsmażyć cebulę z czosnkiem i papryką.

Warzywa wyłożyć na schabie.

KROK 2: Polać sosem Metaxa, przykryć pokrywą i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni.

KROK 3: Piec 30 minut.

KROK 4: Wyjąć z piekarnika i posypać tartym żółtym serem. Wstawić ponownie do piekarnika (bez pokrywy).

KROK 5: Zapiekać jeszcze około 10 minut. Podawać z kluskami typu szpecle <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/niemieckie-szpecle-bezglutenowe> lub kluskami kładzionymi lub ziemniakami.