




Wieprzowe bitki w sosie koperkowym

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

schab bez kości - 80 dag
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.
koper suszony - 2 łyżka

smalec - 2 łyżka
mąka - 2 łyżka
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Schab umyć i osuszyć. Pokroić na cienkie plastry, bardzo mocno rozbić. Na patelni rozgrzać smalec, zrumienić na nim rozbite kawałki mięsa.

KROK 2: Zalać litrem wody, dodać liście laurowe oraz ziele angielskie. Przyprawić solą i pieprzem. Dusić pod przykryciem do miękkości. W trakcie duszenia dodać koperek. Kiedy mięso będzie miękkie mąkę wymieszać z 1/4 szklanki zimnej wody. Wlać do sosu, wymieszać. Zagotować.

KROK 3: Podawać np. z ziemniakami i ogórkiem małosolnym.