



Schab w sosie koperkowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pomysł na pyszny, niedzielny obiad dla całej rodziny. Schab w takim wydaniu rozpływa się w ustach. Najlepiej serwować go z surówką oraz tłuczonymi ziemniakami, które doskonale komponują się z sosem koperkowym.

Danie: **Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Schab pokrój w plastry o grubości 2 cm. Czosnek posiekaj.

Krok 2

Przygotuj marynatę. W misce wymieszaj olej, czosnek, łyżkę posiekanego koperku i przyprawy. Marynatą polej schab i odstaw do zamarynowania na godzinę.

Krok 3

Po upływie wyznaczonego czasu schab posyp równomiernie mąką.

Krok 4

Rozgrzej dużą patelnię i usmaż krótko schaby z obu stron. Następnie dodaj wodę i duś pod przykryciem około 30 minut. Jeśli w tym czasie woda wyparuje - trochę jej dolej.

Krok 5

Dodaj śmietankę i pozostały koperek. Duś jeszcze 10 minut.

Krok 6

Spróbuj sosu i w razie potrzeby dosól. Podawaj z ulubionymi dodatkami. Smacznego!

Składniki:

- 1 kg schabu bez kości
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki posiekanego koperku
- 2 łyżki oleju
- 200 ml wrzątku
- 200 ml śmietanki UHT łaciata 30%
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ½ łyżeczki pieprzu