



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