



przepisy.pl

## Schab pieczony w sosie żurawinowym



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- schab środkowy - 500 gramów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- żurawina w słoiku - 1 puszka
- musztarda - 1 łyżka
- woda - 2 szklanki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- margaryna - 1 łyżka
- śmietana - 1 łyżka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon. Następnie natrzyj dokładnie musztardą i pozostałymi przyprawami.
2. Na rozgrzanej Ramie obsmaż lekko mięso z każdej strony, aby było rumiane.
3. Przełóż schab do naczynia żaroodpornego. Wlej szklankę wody, dodaj margarynę i piecz w piekarniku rozgrzanym do 160 °C przez 30 minut.
4. Po tym czasie przełóż mięso w ciepłe miejsce na 10 minut, aby odpoczęło. Powstały podczas pieczenia sos wlej do rondelka.
5. Sos do pieczenia Knorr wymieszaj ze szklanką wody i również wlej do rondelka.
6. Dodaj żurawinę ze słoika oraz łyżkę śmietanki. Gotuj sos, aż lekko zgęstnieje. Upieczony schab pokrój w plastry i podawaj wraz z sosem żurawinowym. Ta potrawa doskonale smakuje na ciepło, np. z gotowanymi ziemniakami, a na zimno z pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)