



przepisy.pl

## Schab w kremowym sosie



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- schab wieprzowy - 600 gramów
- Menu ze smakiem Sos do pieczenia z grzybami Knorr** - 1 opakowanie
- margaryna - 3 łyżki
- woda - 300 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Schab oczyść z błon i pokrój na 4 kotlety. Każdy z nich oprósz solą i pieprzem. Skrop oliwą i odstaw w chłodne miejsce na 15 minut.
2. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z 300 ml wody, doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj sos jeszcze 10 minut.
3. Na patelni rozpuść margarynę i smaż kotlety 2-3 minuty z każdej strony. Kotlety podawaj polane przygotowanym sosem, z warzywami i ryżem.

---

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)