



przepisy.pl




## Schab w sosie chrzanowym



### Składniki:

- schab w plastrach - 6 sztuk
- marchew - 2 sztuki
- korzeń pietruszki - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- koperek - 1 pęczek
- chrzan tarty - 2 łyżki
- kwaśna śmietana 18% - 1 szklanka
- olej - 2 łyżki
- mąka pszenna - 5 łyżek
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  4 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Kotlety rozbijamy tłuczkiem i obtaczamy w mące.
2. W dużym rondlu rozgrzewamy olej. Wrzucamy posiekaną drobno cebulę i smażymy mieszając, aż się zeszkli. Wkładamy do rondla kotlety i obsmażamy z obu stron.
3. Marchew i pietruszkę obieramy i kroimy w plasterki. Dodajemy do mięsa.
4. Całość zalewamy wrzątkiem, tak aby wszystkie składniki były przykryte. Dodajemy Bulion na włoszczyźnie Knorr.
5. Dusimy przez około 30 minut, aż mięso zmięknie.
6. Śmietanę mieszamy z chrzaniem i dodajemy do mięsa. Jeśli sos jest za rzadki, zagęszczamy go mąką.
7. Zdejmujemy z ognia, dodajemy posiekany koperek.

---

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)