



przepisy.pl

Schab w sosie piwnym po bawarsku

 0 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- marchew - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- pietruszka - 1 sztuka
- ocet winny - 1 łyżka
- seler korzeniowy - 1 sztuka
- piwo jasne - 0.5 litrów
- schab karkowy - 1 kilogram

Sposób przygotowania:

1. Przygotowane mięso dokładnie umyj, natrzyj pieprzem i solą.
2. Do dużego garnka wlej piwo, włóż mięso wraz z drobno pokrojonymi warzywami oraz przecierem pomidorowym. Gotuj około 1 godziny na małym ogniu.
3. Ugotowane mięso wyłóż na talerz a wywar przecedź przez sito.
4. Dodaj do niego mąkę ziemniaczaną rozmieszaną z zimną wodą. Gotuj sos ciągle mieszając aż do zgęstnienia.
5. Dodaj 1 łyżkę octu winnego oraz do smaku pieprzem i solą. Mięso pokrój w plastry i dodaj do sosu. Zagotuj jeszcze raz aby uzyskać znakomity smak.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl