



# Schab z gruszkami

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- schab bez kości - 400 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 sztuka
- świeże gruszki - 2 sztuki
- świeży imbir - 2 cm kawałek
- białe wino - 200 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- mąka pszenna
- kilka listków bazylii
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- zimne masło - 200 gramów
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Schab pokrój w plastry, rozbij każdy z nich tłuczkiem do mięsa i oprósź Przyprawą do mięs Knorr oraz mąką.
2. Obierz gruszki, usuń z nich gniazda nasienne, następnie pokrój w ćwiartki.
3. Obsmaż kotleczki na mocno rozgrzanej patelni z obu stron, po czym odłóż je na bok.
4. Obierz i zetrzyj na tarce imbir. Wrzuć na patelnię gruszki, dodaj imbir i podsmaż, pod koniec oprószając płaską łyżką mąki.
5. Następnie wlej wino i gotuj, mieszając ostrożnie, do momentu, kiedy sos zgęstnieje.
6. Dodaj zimne masło w kawałkach i wymieszaj szybko, do czasu, gdy się rozpuści. Dopraw sos do smaku sokiem z cytryny, bazylią oraz pieprzem. Na koniec połącz go z kotleczkami i całość ostrożnie podgrzej.

---

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)