



przepisy.pl

Schabowy z ryżem i warzywami



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- kotlet schabowy - 2 sztuki
- marchew - 3 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- ryż woreczek - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- papryka ostra - 1 szczypta
- przyprawa kebab - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Na wstępie przygotowuje warzywa. Kroje je w paseczki i daje na patelni, gdzie podlewam je rozpuszczonym bulionem z rosółku Winiary. Tak przygotowane warzywa doprawiam pieprzem i podgotowuję, aby stały się miękkie.
2. W tym samym czasie stawiam wodę na ryż. Do wody dodaje łyżkę oleju i szczyptę soli. Następnie zajmuje się mięskiem. Po opłukaniu kotletów daje je na patelni, na której wcześniej dałam olej. Przyprawiam wedle uznania czyli papryka słodka, ostra, przyprawa kebab, kroje czosnek i układam na mięsie. Kruszę około 1/2 rosółku Winiary na mięso i podlewam odrobiną wody. Tak przygotowane mięso duszę.
3. Wszystko jest gotowe po około 40 minutach. Warzywa miękkie i ryż ugotowany łączę razem i wykładam na talerz. Jeszcze tylko mięsko i obiadek gotowy. Smacznego!

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