

Kąski schabowe

data aktualizacji: 2019.07.11 autor: Redakcja



Składniki:

- 500 g schabu
- 250 g jogurtu naturalnego
- 3 łyżki wędzonej papryki w proszku
- ½ łyżeczki curry
- 500 ml przecieru pomidorowego
- 2 ząbki czosnku
- 100 g śmietany 12%
- olej do smażenia
- pieprz, sól

Przygotowanie:

Schab oczyścić, usunąć nadmiar tłuszczu, opłukać, osuszyć. Pociąć w paski i przełożyć do większej miski. Do schabu dodać jogurt naturalny, wędzoną paprykę w proszku, curry, pieprz i sól do smaku. Całość wymieszać. Miskę z mięsem przykryć folią spożywczą, po czym wstawić do lodówki na 2

godziny.

Na patelni rozgrzać olej. Paski schabu wyciągnąć widelcem z marynaty i smażyć na gorącym tłuszczu na złoty kolor, co jakiś czas je obracając. Do mięsa na patelni dołożyć czosnek pokrojony w plasterki oraz przecier pomidorowy. Całość wymieszać i dusić ok. 15 minut. Pod koniec danie doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Mięso z sosem zdjąć z ognia, wlać śmietanę i starannie połączyć.

Przepisem podzieliła się Marta Dębska z Sierakowic Prawych.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32654-kaski-schabowe>