

## Przepisy



# Schab w sosie koperkowym z plackami z makaronu



20 min. + gotowanie 30 min.



4 os.



500 kcal/os.



6.40 z/os.

## Lista zakupów

- schab wieprzowy - 800 g
- jajko - 1 szt.
- ząbek czosnku - 2 szt.
- makaron nitki – ok. 150 g
- mąka pszenna - 2 łyżki
- olej - 100 ml
- bulion z kostki - 150 ml
- śmietanka 36% - 100 ml
- posiekany koperek - 4 łyżki
- ziele angielskie - 3 szt.
- liść laurowy - 2 szt.
- miks sałat - 1 opak.
- pomidorki koktajlowe - 10 szt.
- truskawki - 10 szt.
- sos sałatkowy – 1 opak.
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

### Krok 1.

Mięso umyj i osusz. Pokrój na plastry o grubości 1-1,5 cm. Lekko rozbij. Dopraw do smaku solą i pieprzem.



### Krok 2.

Na patelni rozgrzej 1 łyżkę oleju. Obsmaż na nim kotlety z obu stron. Następnie zalej je bulionem, dodaj ziele angielskie i liść laurowy, drobno posiekany czosnek i gotuj ok. 20 minut. Następnie dodaj śmietankę, zagotuj wszystko razem na wolnym ogniu. Na koniec dodaj do sosu koperek.



### Krok 3.

Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu. Ostudź. Dopilnuj, żeby się nie posklejał. Wymieszaj z jajkiem i mąką. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Uformuj z masy placuszki i smaż je z obu stron do zrumienienia na dobrze rozgrzanym oleju.



### Krok 4.

Pomidorki i truskawki umyj i przekrój na połówki. Wymieszaj z miksem sałat. Zalej sosem przygotowanym według przepisu na opakowaniu. Kotlety układaj obok placuszków makaronowych polanych sosem. Obok ułóż sałatkę. Smacznego!

