

# SCHAB W SOSIE A'LA STROGANOW

6 Porcji | Czas przygotowania 60 min

## SKŁADNIKI

700 g / schabu wieprzowego  
2 sztuki / cebuli  
500 g / pieczarek  
1 sztuka / czerwonej papryki  
2 sztuki / ogórka kiszzonego  
500 ml / rosółu  
1 puszka / pulpy pomidorowej  
2 łyżki / sosu worcestershire  
2 łyżeczki / mielonej słodkiej papryki  
1 łyżeczka / mielonej ostrej papryki  
3 liście laurowe  
5 ziaren ziela angielskiego  
Sól, pieprz  
Olej roślinny  
Oliwa z oliwek

## SPOSÓB PRYZRĄDZANIA

Schab myjemy, osuszamy, a następnie kroimy w 6 cm paseczki. Pokrojony schab przyprawiamy solą, pieprzem oraz 2 łyżkami sosu worcestershire. Odstawiamy do zamarynowania. W tym czasie przygotowujemy pozostałe składniki.

## LISTA ZAKUPÓW

700 g schabu wieprzowego  
2 cebule  
500 g pieczarek  
Czerwona papryka  
Ogórki kiszzone  
Puszka pulpy pomidorowej  
Sos worcestershire  
Mielona słodka papryka  
Mielona ostra papryka

Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Pieczarki obieramy, myjemy i kroimy w ćwiartki. Ogórki kiszane obieramy i kroimy w 2 cm paski. Czerwoną paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego, myjemy i kroimy w paski.

Na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy z oliwek. Na rozgrzanej oliwie wrzucamy pokrojoną cebulę. Przesmażamy, aż cebula będzie miękka. Usmażoną cebulę zdejmujemy z patelni do miseczki. Na tej samej patelni przesmażamy teraz pieczarki. Smażymy, aż będą złote – doprawiamy je solą i pieprzem. Usmażone pieczarki przekładamy do miseczki.

W szerokim rondlu, w którym będziemy gotować danie rozgrzewamy 2 łyżki oleju roślinnego. Na gorący olej wrzucamy zamarynowany schab. Jeżeli mięsa jest więcej niż ma dno garnka, to smażyć je na dwie części – jeżeli mięsa będzie za dużo w garnku nie będzie się smażyć a dusić. Mięso smażyć na złoty kolor z obu stron. Do obsmażonego mięsa dodajemy 500 ml rosółu, może być mrożony. Gdy rosół się zagotuje dodajemy liście laurowe i ziele angielskie oraz słodką i ostrą mieloną paprykę. Następnie przykrywamy garnek pokrywką, zmniejszamy ogień i gotujemy 30 minut aż mięso będzie miękkie.

Po tym czasie dodajemy do mięsa wcześniej podsmażoną cebulę i gotujemy ok. 2 minut. Następnie dodajemy podsmażone pieczarki i całość gotujemy 5 minut. Na koniec dodajemy pokrojoną paprykę, mieszamy i po minucie dodajemy puszkę pulpy pomidorowej oraz pokrojone ogórki kiszane. Całość doprawiamy solą oraz pieprzem. Dusimy jeszcze ok. 10 minut. Po tym czasie danie jest gotowe.

Danie można podawać z ziemniakami lub pszennym pieczywem.