Schab w sosie koperkowym z plackami z makaronu

50 min. 4

500 kcal/os ok 6.40 zł/os.

Składniki

- schab wieprzowy mielony w DC - 800 g
- jajko - 1 szt.
- ząbek czosnku - 2 szt.
- makaron Czaniecki nitki - 1/2 opak.
- 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.
- mix sałat - 1 opak.
- pomidorki koktajlowe - 10 szt.
- truskawki - 10 szt.
- mix sos do sałatek - 1 opak.
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

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

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.

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.

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