

# SCHAB W SOSIE PAPRYKOWO - POMIDOROWYM

## Składniki (na około 2 - 3 porcje):

- 6 plastrów schabu (ok.600 g)
  - 500 ml przecieru pomidorowego (passaty)
  - 2 szklanki mleka
  - 2 ząbki czosnku
  - słoik papryki marynowanej
  - ½ szklanki oleju rzepakowego
  - 3 łyżeczki papryki słodkiej wędzonej
  - kminek
  - pieprz czarny mielony
- 

## Wykonanie:

Mięso umyć i pokroić na plastry, a następnie każdy delikatnie rozbić tłuczkiem. Plastry starannie natrzeć pieprzem, zanurzyć w mleku i odstawić na minimum 2 godziny.

Paprykę marynowaną wyjąć ze słoja i pokroić na mniejsze kawałki.

Na dużej patelni rozgrzać ⅓ szklanki oleju. Obsmażyć dokładnie każdy z plastrów schabu z obu stron (tak, żeby zniknęło wszystko co różowe i pojawiły się delikatne oznaki przysmażenia); zdjąć z patelni.

Do rondla o grubym dnie wlać odrobinę oleju, wrzucić paprykę marynowaną i powoli smażyć na małym ogniu kilka minut. Następnie dodać 3 łyżeczki słodkiej wędzonej papryki i starannie wszystko wymieszać.

Całość zalać 2 szklankami gorącej wody, dodać ½ łyżeczki kminku, zamieszać. Do przygotowanego sosu włożyć podsmażone mięso i dusić na małym ogniu pod przykryciem około 20 minut, od czasu do czasu mieszając sos (by się nie przypalił!).

Czosnek obrać.

Kiedy mięso będzie miękkie wlać przecier pomidorowy, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i dusić pod przykryciem kolejne 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Na koniec ewentualnie doprawić pieprzem i solą.

Podawać z ryżem i ulubioną surówką.

**Smacznego!**