

Duszony schab w sosie winno-śliwkowym

Duszony schab w sosie winno-śliwkowym

Delikatny schab zatopiony w aromatycznym sosie winno-śliwkowym to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste kotlety, duszone powoli z dodatkiem czerwonego wytrawnego wina i suszonych śliwek, nabierają głębokiego smaku i niepowtarzalnego aromatu. Mięso staje się tak miękkie, że dosłownie **rozpływa się w ustach**, a intensywny sos doskonale podkreśla jego charakter.

Dla kogo?

Danie to szczególnie przypadnie do gustu **miłośnikom** mięs poszukującym bardziej wykwintnych smaków. Połączenie słodkawych śliwek z wytrawnym winem tworzy harmonijną kompozycję, która zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. To propozycja dla osób ceniących klasyczne potrawy w nieco bardziej wyrafinowanej odsłonie.

Na jaką okazję?

Schab w sosie winno-śliwkowym sprawdzi się zarówno na *niedzielny obiad rodzinny*, jak i na elegancką kolację dla przyjaciół. Jego wykwintny charakter czyni go idealnym daniem na specjalne okazje, gdy chcemy zaskoczyć bliskich czymś wyjątkowym. Podany z odpowiednimi dodatkami i elegancko udekorowany, stanie się gwiazdą każdego stołu.

Czy wiesz, że?

Susz śliwkowy używany w tym przepisie nie tylko nadaje potrawie charakterystyczny smak, ale także pomaga w

zmiękczeniu mięsa podczas duszenia. Czerwone wino natomiast wzbogaca [sos](#) o głębię smaku i aromat, jednocześnie podkreślając naturalny smak schabu.

Dla urozmaicenia

Danie świetnie komponuje się z różnorodnymi dodatkami. Możesz podać je z klasycznym puree ziemniaczanym, kaszą gryczaną lub ryżem. Latem warto zestawzić schab z *lekką sałatką z sezonowych warzyw*, a zimą z zasmażanymi burakami czy gotowaną marchewką z groszkiem. Dla bardziej wyrazistego kontrastu smakowego doskonale sprawdzą się ogórki konserwowe.