

# G jak Gruszka dodana do fileta ze schabu

## Składniki

- Gruszka świeża: ½ sztuki
- Gruszka 100% sok Gerber: 1 butelka
- Goździk: 1 sztuka
- Schab wieprzowy b/k: 200 g
- Olej: 10 ml
- Marchew: 60 g
- Seler, korzeń: 20 g
- Pietruszka, korzeń: 20 g
- Por: 20 g
- Listek laurowy: ½ sztuki
- Sól
- Listki świeżej bazylii
- Kluski kładzione: 100 g

## Przybory kuchenne

- deska do krojenia, nóż, rondel z przykrywką, patelnia, talerz

## Sposób przygotowania

- Obraną gruszkę pokroić w równą kostkę i sparzyć w soku Gerber z jednym goździkiem. Nie rozgotować!
- Kawalek schabu b/k posolić, po czym obsmażyć na lekko złoty kolor, podać wodą i sokiem z parzenia gruszki (1:1) do połowy wysokości mięsa, dodać listek laurowy oraz pokrojoną drobno marchew, por, seler oraz pietruszkę.
- Dusić do miękkości pod przykryciem.
- Gdy mięso jest miękkie, sos miksujemy i dodajemy miękki kawałek masła.
- Gdy sos po wymieszaniu uzyska jednolitą konsystencję, dodajemy sparzone gruszki i drobno pokrojoną świeżą bazylię.
- Pokrojony schab polewamy sosem i podajemy z kluskami kładzionymi.

