

Bitki z pieczarkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	50 dag
pieczarki	30 dag
olej	5 łyżek
masło	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
przyprawa kucharek	do smaku
mąka	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab pokrajać na porcje, zbić tłuczkiem, opruszyć solą, pieprzem i wegetą. Obtaczać w mące, zrumienić na oleju. Pieczarki umyć pokroić w plastry, obsmażyć na maśle. W naczyniu żaroodpornym ułożyć mięso, na niego wyłożyć pieczarki, podlać wodą i dusić pod przykryciem około 1 godziny.