

## Doradca Smaku II, odc. 58: Kotlet schabowy z sosem pomidorowo-pieczarkowym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	400 g
<b>jajko</b>	2 szt.
<b>bułka tarta</b>	200 g
<b>parmezan starty</b>	15 g
<b>szynka parzona</b>	150 g
<b>pieczarki</b>	150 g
<b>gałka muskatołowa mielona</b>	
<b>ziele angielskie mielone</b>	
<b>sos pomidorowy</b>	3/4 l
<b>oliwki czarne Smak</b>	
<b>olej</b>	15 ml
<b>porto</b>	100 ml
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Pieczarki myjemy i kroimy w „szóstki”.
- KROK 2      Szynkę kroimy w małe kosteczki. Na patelni rozgrzewamy olej i na rozgrzanym oleju smażymy pieczarki i pokrojoną szynkę.

- KROK 3 Dolewamy porto i dalej dusimy na wolnym ogniu.
- KROK 4 Dodajemy sos pomidorowy i doprawiamy gałką muszkatołową, zieleń angielską i solą. Powoli gotujemy sos. Kiedy uznamy że sos jest odpowiednio zredukowany zdejmujemy sos z ognia.
- KROK 5 Schab oczyszczamy i kroimy w cienkie plastry i rozbijamy.
- KROK 6 W misce rozbijamy jajka, na talerz wysypujemy bułkę tartą i starty parmezan, mieszamy i panierujemy rozbite schaby.
- KROK 7 Panierowane schaby doprawiamy solą i pieprzem. Smażymy je na drugiej patelni z dobrze rozgrzanym olejem.
- KROK 8 Oliwki czarne kroimy na pół i dodajemy na koniec do sosu.
- KROK 9 Na talerz układamy sos, obok kładziemy smażony schab.