

schab w sosie czosnkowo-serowym

AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	4 szt
pieczarki	25 dkg
żółty ser	10 dkg
czosnek	4 ząbki
bulion	2 szkl
śmietana	1,2 szkl
mąka	
sól	
pieprz	
posiekana zielenina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kotlety rozbijamy doprawiamy solą i pieprzem obtaczamy w mące i smażymy na tłuszczu. Przekładamy do bulionu i dusimy. W tym czasie obieramy pieczarki i kroimy w plastry. Czosnek miażdżymy. Dodajemy do schabu i dusimy ok 1,5 godz. na małym ogniu. W tym czasie dolewamy troszkę wody. Zabelamy śmietaną doprawiamy do smaku i ścieramy na tarce ser. Posypujemy zielenią.