

## Schab z borowikami



**JUSTYNA92**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab</b>	500 g
<b>borowiki</b>	250 g
<b>cebula</b>	2 szt
<b>bulion</b>	1/2 szkl
<b>śmietana 18 proc</b>	1/2 szkl
<b>majeranek Prymat</b>	1 łyżka
<b>bazylia otarta Prymat</b>	1 łyżka
<b>sól i pieprz</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>masło</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso oczyścić ,osuszyć pokroić na plastry lekko rozpić i oprawić do smaku solą i pieprzem . Wstawić do lodówki na 2 h
- KROK 2 Następnie mięso obsmażyć z obu stron na patelni z rozgrzanym olejem .
- KROK 3 Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Masło roztopić i wrzucić pokrojoną cebulę. Cebulę podsmażyć.
- KROK 4 Grzyby pokroić na mniejsze kawałki i dodać do cebuli, chwilę smażyć.
- KROK 5 Następnie dodać mięso i podlać bulionem , całość dusić ok 15 minut. Dodać śmietanę i doprawić majerankiem i bazylią - zagotować.