

## Schab z maślakowym sosem od Hamrocyka



**MARIEL78**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>schab</b>	1 kg
<b>maślaki</b>	500 gram
<b>cebula biała</b>	1 szt.
<b>marchewka</b>	1 szt.
<b>natka pietruszki</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	
<b>śmietana 30%</b>	100 ml
<b>mąka</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Maślaki dokładnie oczyścić , zdejmując skórkę z kapeluszy i pokroić na kawałki.Cebulę obrać i pokroić na drobno.Na patelni rozgrzać tłuszcz wrzucić grzyby i cebulę.
- KROK 2** Marchewkę obrać , umyć i zetrzeć na tarce o średnich oczkach, pietruszkę umyć i pokroić na drobno.  
W garnku zagotować bulion, dodać podsmażone grzyby,pogotować 15 minut , dodać śmietanę oraz łyżkę mąki rozpuszczonej w wodzie, doprawić do smaku , na koniec dodać startą marchewkę i pietruszkę.
- KROK 3** Schab w całości opłukać i osuszyć,natrzeć solą , pieprzem i majerankiem, ułożyć w naczyniu żaroodpornym . Piekarnik nagrzać do 180 stopni i piec około 1,5-2 godziny.
- KROK 4** Upieczone mięso pokroić na plastry , połączyć sosem.Smacznego.

