Schabiki z kurkami

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dkg kurek (świeże albo mrożone)	50-75
cebula	1
łyżki masła	2
łyzki mąki pszennej	3
łyżeczki mąki kukurydzianej	1-2
łyżki śmietany 22%	3-4
sól, pieprz mielony	do smaku:
kotlety schabowe	4 (bez kości, ze schabu środkowego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety lekko rozklepać, oprószyć z obu stron solą i pieprzem, obtoczyć lekko w mące pszennej. Grzyby świeże oczyścić, większe pokroić. Na patelni rozgrzewamy olej, smażymy kotlety do zrumienienia z obu stron, przekładamy na talerz a na patelnię dodajemy masło, podsmażamy posiekaną w kosteczkę cebulę, dodajemy grzyby (mrożonych wcześniej nie rozmrażamy całkowicie), smażymy ok. 5-10 min. aby grzyby zmiękły. Następnie dodajemy śmietanę, doprawiamy solą i pieprzem. Jeśli grzyby puściły dużo wody to możemy sosu nie odparowywać tylko zagęścić mąką kukurydzianą - nie trzeba jej rozrabiać wcześniej z wodą, można po troszeczku dodawać do pyrkotającego sosu. Do sosu wkładamy obsmażone kotlety i dusimy całość 3-5 min. Podajemy z purre z ziemniaków i marchewki, posypując całość posiekaną natką pietruszki i szczypiorkiem.