

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



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

schab bez kości	400 g
jajko	2 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	200 g
parmezan starty	15 g
szynka parzona	150 g
pieczarki	150 g
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Ziele angielskie mielone Prymat	
sos pomidorowy	3/4 l
oliwki czarne Smak	
olej	15 ml
porto	100 ml
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

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, zielem angielskim 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.