Kieszonki schabowe z borowikami



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

borowików, prawdziwków	4-5
kawałek pora ok. 15 cm	1
łyżek masła	4-5
sól, pieprz mielony	do smaku:
kieliszka wina białego, wytrawnego	1/2
kotlety schabowe	4 (2-3 cm, środkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdy kotlet naciąć poziomo z jednej strony ostrym nożem tak aby uzyskać głęboką kieszeń, leciutko rozbić przez folię spożywczą, oprószyć w środku i z wierzchu solą oraz pieprzem. Pora dokładnie umyć, pokroić w półplasterki. Grzyby oczyścić, opłukać, pokroić w cienkie plasterki. Na patelni rozpuścić 2-3 łyżki masła, wrzucić pora a po chwili dodać grzyby. Smażyć na silnym ogniu mieszając aż zmiękną i odparuje nadmiar soków, doprawić solą i pieprzem, przestudzić. Każdą kieszeń napełnić farszem i spiąć wykałaczkami albo szpadkami. Kłaść na mocno rozgrzaną mieszankę masła i oleju, smażyć do zrumienienia z obu stron. Na koniec podlać winem i dusić 5 min. pod przykryciem. Podawać z ziemniakami i groszkiem.