

Schab w sosie pieczarkowym z żółtym serem



JOASJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
śmietana 12%	100 g
pieczarki	25 dkg
sól	do smaku
mąka	niewielka ilość
olej do smażenia	niewielka ilość
bulion	1 kostka
ser żółty	1 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na kotlety, delikatnie robić je tłuczkiem (ale nie aż tak jak na kotlety schabowe). Przyprawić solą i pieprzem, odstawić do lodówki na pół godziny. Następnie obtoczyć w mące i podsmażyć delikatnie na oleju z obu stron.

Do garnka z gorącą wodą (ok 1/2 litra) wrzucić kostkę rosołową, tam przetrzucić podsmażone mięso. Dusić pod przykryciem na małym ogniu ok 30 minut ewentualnie dodając od czasu do czasu odrobinę wody. W międzyczasie pokroić na plasterki pieczarki i po upłynięciu czasu duszenia mięsa dorzucić je do garnka. Wszystko dusić razem jeszcze ok 20-30 minut.

Do miseczki wlać śmietanę i dodać ok 3 łyżek mąki, rozetrzeć tak żeby nie było grudek, dodawać po trochu wody ciągle mieszając tak aby masa była gładka. Następnie wlać to delikatnie do garnka. Całość zagotować. Na koniec dodać starty ser. Doprawić do smaku solą i pieprzem.