

Sakiewki z podgrzybkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podgrzybków	1/2 kg
cebula biała	1
czosnku	2 ząbki
posiekanej natki pietruszki	1 łyżka
masła	4 łyżki
łodyżek cienkiego szczypiorku	kilka
sól, pieprz mielony	do smaku:
schab	4 (plastry, 2-3 cm)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzybki oczyścić, opłukać, pokroić w plasterki. Cebulę i czosnek obrać, posiekać. Schab powinien być szeroki. Każdy gruby plaster przekroić poziomo tak aby po rozłożeniu powstał jeden, duży kotlet. Przykryć folią spożywczą i rozbić starannie, ale delikatnie, na dość cienki, duży płat - ostrożnie, aby nie porozrywać mięsa. Oprószyć z obu stron solą i świeżo zmielonym pieprzem. Na patelni rozgrzać 3 łyżki masła, zeszklić cebulę i czosnek, dodać grzyby, smażyć kilka minut aż grzyby zmiękną i odparuje prawie cały sos; doprawić i dodać natkę, wymieszać, wystudzić. Na środek każdego płata mięsa nałożyć 2 łyżki grzybów, zebrać dookoła brzegi tworząc woreczek i zawiązać go dookoła nicią kuchenną. Naczynie żaroodporne (albo brytfankę) posmarować pozostałym masłem, ułożyć sakiewki, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 30 min. w temp. 180 st.C. Po wyjęciu z piekarnika delikatnie usunąć z sakiewek nitkę i obwiązać je (dla ozdoby) sparzonymi łodyżkami szczypiorku. Podawać z młodymi ziemniaczkami i jarzynami z wody. Po nadzianiu mięsa zostało mi trochę grzybów, dodałam do powstałego w trakcie pieczenia sosu i podałam do ziemniaków.