



Dania główne

SCHAB DUSZONY Z PIECZARKAMI



SKŁADNIKI

- 1 kg schabu bez kości
- 1/2 kg pieczarek
- cebula
- ząbek czosnku
- 2 gałązki tymianku
- po 1/2 pęczka koperku i natki
- 200 g 12-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- 4-5 łyżek masła klarowanego Mlekovita
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Pieczarki oczyścić, przekroić na pół. Tymianek, koperek i natkę opłukać, posiekać. Mięso umyć, osuszyć, pokroić w plastry, lekko rozbić. Oprószyć solą oraz pieprzem, obsmażyć na 2 łyżkach masła klarowanego.
- Cebulę i czosnek obrać, posiekać, zeszklić na 2 łyżkach masła klarowanego. Dodać pieczarki oraz tymianek, smażyć mniej więcej 10 min.
- Mięso dołożyć do pieczarek, podlać niewielką ilością wody, dusić 30 min.
- Do mięsa z grzybami dodać śmietanę, doprawić solą i pieprzem. Dusić 15 min, aż mięso będzie miękkie.
- Schab nałożyć na talerze, posypać koperkiem, ozdobić natką. Serwować z kaszą gryczaną.