





przepisy.pl

Schab w sosie brokułowo pieczarkowym



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- schab bez kości 4 kotlety - 500 gramów
- świeże grzyby leśne lub pieczarki - 30 gramów
- marchewka - 1 szczypta
- pietruszka - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- różyczki brokułów - 1 sztuka
- ziele angielskie - 3 ziarnka - 3 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- śmietana kremówka 18% - 3 łyżki
- topiony serek śmietankowy - 1 sztuka
- kostka rosółowa drobiowa - 1 sztuka
- mąka - 1 szklanka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso myjemy przyprawiamy solą pieprzem i odstawiamy do schłodzenia na 15-20 min. w tym czasie wstawiamy włoszczyznę ziele i liść laurowy do wrzątku ok 2l wody. w oddzielnym garnku gotujemy różyczki brokuła do czasu aż będą miękkie.
2. Mięso obtaczamy w mące i smażymy na złoty kolor po obu stronach. Odlewamy wywar z włoszczyzny i rozpuszczamy w nim kostki. Dodajemy ugotowaną marchewkę oraz brokuła. Całość blendujemy.
3. Do sosu dodajemy obrane i umyte pieczarki pokrojone w plasterki oraz mięso. Dusimy co jakiś czas mieszając na małym ogniu około 30 -40 min do miękkości mięsa.
4. Na końcu dodajemy śmietanę oraz serek topiony który nada kremowego smaku i wyglądu naszemu danii. Po wyłożeniu na talerz miskę posypujemy pokrojoną pietruszką lub koperkiem:)

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl