



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab środkowy - 1 kilogram
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 800 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- śmietana 18% - 150 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki umyj, osusz i pokrój w plastry. Cebulę pokrój w piórka. Całość usmaż na patelni, dopraw do smaku pieprzem, czosnkiem, majerankiem i odrobiną soli. Następnie odstaw na chwilę, aby nieco przestygło.
2. Mięso oczyść z błon i nadmiaru tłuszczu, umyj i osusz. Pokrój w 1,5 centymetrowej grubości kotlety.
3. W kotletach utwórz kieszeń, nacinając je z boku nożem. Nałóż do niej farsz z grzybów oraz cebuli.
4. Przygotowane kotlety podsmaż na patelni z obu stron.
5. Sos myśliwski Knorr rozmieszaj w 200 mililitrach wody i 150 mililitrach śmietany, zalej nim kotlety. Całość duś pod przykryciem około 5 minut.