



przepisy.pl

Kotlet schabowy faszerowany kurkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kotlety schabowe - 4 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 opakowanie
- kurki - 200 gramów
- suszona żurawina - 50 gramów
- szalotki - 2 sztuki
- gałązka tymianku - 1 sztuka
- oscypek - 100 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- mąka pszenna - 50 gramów
- tłuszcz - 100 gramów
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj grzyby, oczyść z wszelkich zabrudzeń, przekrój na pół. Szalotki i czosnek drobno posiekaj.
2. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż szalotki i czosnek, a następnie dodaj grzyby. Wszystko razem smaź około 10 minut, dopraw do smaku posiekanym tymiankiem. Grzyby odstaw na bok, aby ostygły. Do zimnych grzybów dodaj startego oscypka i żurawinę.
3. Kotlety umyj i osusz, w mięsie, ostrym nożem zrób wąskie nacięcie – utwórz kieszeń.
4. Mięso napełnij farszem. Kotlety oprósz Przyprawą do mięsa Knorr, obtocz w mące i obsmaż na patelni z obu stron.
5. Pod koniec smażenia dodaj rozmieszany w 200 mililitrach wody sos Knorr.
6. Wszystko razem duś pod przykryciem około 10 minut tak, aby kotlety nie były surowe.

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