



## Schab w sosie pieczarkowym

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Schab duszony w sosie pieczarkowym to świetna propozycja na obiad. Jeśli preferujemy bardziej kremowe sosy, pod koniec gotowania można zabielić go śmietanką kremówką. Taki schab świetnie współgra z ziemniakami czy też kopytkami. Jeszcze tylko surówka i pyszny obiad gotowy!

## Przygotowanie

### Krok 1

Mięso delikatnie rozbić tłuczkiem lub dłonią. Natrzeć solą i pieprzem oraz startym czosnkiem.

### Krok 2

W głębokiej patelni rozgrzać 1 łyżkę masła i 1 łyżkę oliwy. Włożyć schab, obsmażyć z obydwu stron. Następnie dodać cebulę i chwilę razem smażyć. Dodać liście laurowe i ziele angielskie, całość zalać bulionem. Zmniejszyć ogień, przykryć i gotować do momentu, aż mięso będzie prawie miękkie.

### Krok 3

Pieczarki pokroić w plastry. Na patelni rozgrzać łyżkę masła, wrzucić pieczarki i smażyć na średnim ogniu, aż się zarumienią. Pod koniec smażenia posolić.

### Krok 4

10 minut przed końcem duszenia schabu na patelnię dodać podsmażone pieczarki.

### Krok 5

Jeśli chcemy użyć śmietanki i mąki, wymieszać je w miseczce z kilkoma łyżkami sosu i wlać z powrotem na patelnię. Zagotować i zdjąć z gazu.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki:

- 8 plastrów schabu,
- 300 g pieczarek,
- 500 ml bulionu warzywnego lub drobiowego,
- 4 ziarenka ziela angielskiego,
- 2 liście laurowe,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 cebula,
- 2 łyżki masła łąciate,
- 1 łyżka oliwy z oliwek,
- sól i świeżo zmielony pieprz

## Opcjonalnie:

- 4 łyżki śmietanki łąciata 30%,
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej