



## Schabowy w kremowym sosie

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

Jeśli sezon na kurki w pełni, koniecznie musisz wypróbować ten przepis. Schabowy z kremowym, śmietankowo-kurkowym sosem to raj dla każdego miłośnika grzybów.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Krok 1

Schab kroimy na plastry i rozbijamy na cienkie płyty. Przyprawiamy 1 łyżeczką solą i pieprzem. Obtaczamy w jajku i bułce tartej, a następnie smażymy na rozgrzanym oleju na złoto z obu stron.

### Krok 2

Kurki dokładnie oczyszczamy i kroimy na mniejsze części. Na patelni podgrzewamy masło i szklimy lekko drobno pokrojoną cebulę. Dodajemy kurki i całość dusimy ok. 10 minut.

### Krok 3

Do kurek dodajemy śmietankę Łaciatą. Dusimy jeszcze 5 minut i przyprawiamy 1 łyżeczką soli do smaku.

### Krok 4

Schabowe podajemy polane sosem kurkowym. Podajemy np. z frytkami i surówką.

## Składniki:

0,5 kg schabu

0,5 kg kurek

3 cebule

1 szklanka śmietanki Łaciatej 18%

4 łyżki masła

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka pieprzu

2 jajka

1 szklanka bułki tartej

5 łyżek oleju do smażenia kotletów

ulubione warzywa do podania

frytki