

Bitki schabowe w sosie grzybowym

Schab, jak wszyscy dobrze wiemy, najlepszy jest tradycyjnie w buce, jajku i smażony najlepiej z kością. Jednak jest kilka potraw, które depczą faworytowi po piętach i jedną z nich są właśnie 😊 bitki. Często zastanawia mnie ta nazwa, hmm może dlatego że, to mięso bijemy tłuczkiem (!) Trzeba będzie wreszcie, kiedyś zagłębić się w literaturze fachowej i rozwikłać zagadkę. Ale to 😊 już zadanie na długie zimowe wieczory.

Mimo, że schab kojarzy się nam najczęściej z mięsem suchym, to jednak bitki zawsze wychodzą miękkie i kruche .:)

Skład:

5 plastrów schabu

przyprawy: sól, pieprz, - ja jestem zwolenniczką nie łączenia grzybów z innymi przyprawami, tylko sól i dużo pieprzu, dla tych uzależnionych może być odrobina vegety, bo znam takich co to vegetę i do budyniu by dodali 😊

grzybki - u mnie mieszane, obgotowane w osolonej wodzie, ale nie zbyt mocno odsączone - pełen talerz od zupy

olej do smażenia

śmietana 18% - 2 łyżki czubate

Schab w plasterkach myjemy, a następnie traktujemy go tłuczkiem. Przyprawiamy solą, pieprzem i chowamy na 2 godz do lodówki. Po tym czasie obsmażamy mięso z obu stron, dodajemy grzyby, przykrywamy pokrywką i dusimy na małym ogniu około godzinki, mięsko po tym czasie praktycznie kroimy widelcem. Odstawiamy z ognia, pieprzymy sosik i dodajemy śmietanę. Dokładnie mieszamy i na talerze. Proponuję podawać z kaszą :). 😊

Smacznego.

