

Schab w lekkim sosie grzybowym

klasyczny obiad

 Czas na High: 3

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 kg schabu
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka przyprawy do schabu
- szczypta soli, pieprzu
- 2-3 szklanki wody
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 3 ząbki czosnku
- 400 g pieczarek
- 100 g kurek
- 3 łyżki śmietany 18 %



Wykonanie:

Schab kroimy w plastry o grubości 1 cm. Przekładamy do misy DuraCeramic wraz z olejem, smażymy na płycie indukcyjnej lub kuchence przez 10 minut z obu stron. Doprawiamy przyprawą do schabu, przełoż do misy wolnowaru Crock-Pot. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki, przeciśnięty przez praskę czosnek, pokrojone pieczarki, kurki oraz wlewamy wodę tak, aby przykryła mięso. Gotujemy przez 2 godziny na ustawieniu 2. Po tym czasie wlewamy śmietanę rozrobioną w miseczce z odrobiną sosu jeżeli dodamy zimną śmietanę bezpośrednio do mięsa to może nam się sos zważyć i ponownie dusimy pod przykryciem przez godzinę na ustawieniu 2, co jakiś czas mieszamy. Podajemy z pieczonymi ziemniaczkami z koperkiem i surówką.

Przepis z bloga <https://poprostupycha.com.pl/>