



[www.pwkier.pl](http://www.pwkier.pl)

## Schab z borowikami



Lubicie klasyczne smaki? Zatem spodoba się Wam nasz przepis na smaczkowy schab z udziałem świeżych borowików.

### SKŁADNIKI:

- 500 g schabu bez kości
- sól i pieprz
- do namoczenia: mleko
- do obtoczenia: 2 łyżki mąki, 2 jajka, 5 łyżek bułki tartej, 5 łyżek zmielonych suszonych grzybów (dowolnych)
- do smażenia: 6 łyżek masła klarowanego lub smalcu

### PRZYGOTOWANIE:

Schab pokroić na cienkie plastry i roztłuc dobrze tłuczkiem. Namoczyć w mleku z dodatkiem soli i pieprzu (najlepiej przez noc).

Mięso osuszyć ręcznikiem, delikatnie posolić, popieprzyć i obtoczyć w mące, następnie w rozmąconym jajku i bułce tartej, wymieszanej z mielonymi suszonymi grzybami.

Suszone grzyby najwygodniej zmielić w młynku do kawy.

Smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu - na złoty kolor z obu stron. Aby wzmocnić smak grzybów podawać z obsmażonymi na maśle świeżymi borowikami.