

Pieczony schab w grzybowym sosie

Pieczony schab w grzybowym sosie – klasyka w nowej odsłonie

Soczyste mięso otulone aromatycznym sosem grzybowym to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Nasz przepis na pieczony schab to kwintesencja domowej kuchni – prosty w przygotowaniu, ale bogaty w smaku. Sekret tkwi w odpowiedniej marynacie i powolnym pieczeniu, dzięki czemu mięso pozostaje kruche i soczyste.

Dla kogo?

Pieczony schab w grzybowym sosie to danie idealne dla rodzinnych spotkań. Przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które docenią delikatność mięsa. To propozycja dla osób ceniących tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu – klasyczny schab zyskuje nowy wymiar dzięki aromatycznemu sosowi grzybowemu.

Na jaką okazję?

To doskonały wybór na niedzielny obiad, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie posiłku. Sprawdzi się również podczas świątecznych spotkań czy uroczystych kolacji. Pieczony schab prezentuje się elegancko na talerzu, a jego aromat wypełni cały dom, tworząc niepowtarzalną, ciepłą atmosferę.

Czy wiesz o tym?

Marynowanie schabu przez minimum 6 godzin to kluczowy etap przygotowania. W tym czasie mięso przesiąka aromatami czosnku, majeranku i musztardy, co gwarantuje głębię smaku gotowego

dania. Suszone grzyby dodane do sosu nadają mu wyjątkowego, leśnego aromatu, który idealnie komponuje się z delikatnym mięsem.

Dla urozmaicenia

Klasyczny dodatek do schabu to ziemniaki lub kasza jęczmienna, ale warto eksperymentować! Spróbuj podać go z puree z selera, pieczonymi warzywami korzeniowymi lub kluskami śląskimi. [Sos](#) grzybowy możesz wzbogacić odrobiną śmietanki lub świeżymi ziołami, takimi jak tymianek czy rozmaryn.