

Schab w sosie porowo-serowym

Schab w sosie porowo-serowym

Delikatny schab otulony kremowym sosem porowo-serowym to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste plastry mięsa, aromatyczny por i wyrazisty ser gorgonzola tworzą harmonijne połączenie smaków, które zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Danie jest proste w przygotowaniu, a efekt końcowy zachwyca wyglądem i smakiem.

Dla kogo?

Schab w sosie porowo-serowym to doskonała propozycja dla osób ceniących klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Kremowy [sos](#) i delikatne mięso przypadną do gustu także dzieciom, które zwykle niechętnie sięgają po warzywa.

Na jaką okazję?

To danie idealnie sprawdzi się na niedzielny obiad, gdy mamy nieco więcej czasu na przygotowanie posiłku. Elegancki wygląd i wyrazisty smak czynią je również doskonałym wyborem na kolację we dwoje czy przyjęcie w gronie najbliższych. Podane z makaronem i lampką białego wina stworzy niezapomniane kulinarne doznania.

Czy wiesz o tym?

Ser gorgonzola, który nadaje temu daniu charakterystycznego smaku, to jeden z najstarszych serów pleśniowych na świecie. Pochodzi z Włoch i jest wytwarzany już od XII wieku. Jego pikantny, lekko orzechowy smak doskonale komponuje się z delikatnym mięsem i słodkawym porem.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami serów – zamiast gorgonzoli sprawdzi się również ser pleśniowy brie czy camembert. Danie zyskuje nowy wymiar smakowy, gdy dodasz do sosu odrobinę białego wina lub śmietanki. Zamiast makaronu podaj schab z pieczonymi ziemniakami lub puree z dodatkiem chrzanu.