

Schab z grzybami duszonymi

Aromatyczny schab z duszonymi grzybami

Schab z duszonymi grzybami to prawdziwa uczta dla podniebienia. To danie, w którym soczyste mięso spotyka się z intensywnym aromatem leśnych grzybów i rozmarynu. Delikatny schab, najpierw obsmażony, a następnie pieczony do perfekcji, zachowuje swoją soczystość, podczas gdy grzyby nadają całości głębokiego, ziemistego smaku.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników klasycznej kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu. Schab z grzybami duszonymi zadowoli zarówno rodzinę na niedzielny obiad, jak i wymagających gości. Połączenie delikatnego mięsa z intensywnym sosem grzybowym sprawia, że potrawa jest sycąca i pełna smaku, a jednocześnie elegancka.

Na jaką okazję?

Schab z grzybami duszonymi sprawdzi się doskonale na rodzinny obiad, świąteczny stół czy przyjęcie w gronie przyjaciół. To danie, które tworzy ciepłą, domową atmosferę i zachęca do wspólnego biesiadowania. Podane z purée ziemniaczanym lub kopytkami stanie się centrum każdego spotkania przy stole.

Czy wiesz o tym?

Woda, w której moczyły się suszone grzyby, to prawdziwy skarb kulinarny! Zawiera intensywny aromat i smak grzybów, dlatego stanowi doskonałą bazę do przygotowania sosu. Dodanie do niej odrobiny wina i gotowego sosu pieczeniowego Knorr pozwala

uzyskać głęboki, wielowymiarowy smak, który idealnie komponuje się z delikatnym mięsem.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z rodzajami grzybów – możesz użyć mieszanki borowików, podgrzybków i maślaków dla bardziej złożonego smaku. Spróbuj dodać do sosu łyżkę śmietany lub kieliszek koniaku dla kremowej, wykwintnej nuty. Danie świetnie komponuje się również z kaszą gryczaną lub pęczakiem zamiast tradycyjnych ziemniaków.