

Wykwintny schabowy

Wykwintny schabowy z pieczarkami i serem

Tradycyjny kotlet schabowy w nowej, wykwintnej odsłonie! Soczyste mięso wieprzowe przykryte aromatycznymi pieczarkami i zapieczone pod złocistą kołderką sera to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Delikatny smak schabu doskonale komponuje się z intensywnym aromatem duszonych pieczarek, cebuli i pomidorów, tworząc harmonijną kompozycję smaków.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników klasycznej kuchni polskiej, którzy szukają nowych, ciekawych interpretacji tradycyjnych przepisów. Wykwintny schabowy sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas przyjęcia dla przyjaciół. Jest sycący, aromatyczny i niezwykle apetyczny w swojej prostocie.

Na jaką okazję?

Ten elegancki schabowy będzie gwiazdą niedzielnego obiadu lub uroczystej kolacji. Doskonale sprawdzi się również podczas spotkań rodzinnych czy imienin. Podany z pieczonymi ziemniakami i świeżą sałatką stworzy pełnowartościowy posiłek, który na długo pozostanie w pamięci gości.

Czy wiesz, że?

Dodatek przyprawy w mini kostce Knorr nadaje pieczarkom głębokiego, wyrazistego smaku, który przenika do mięsa podczas pieczenia. Dzięki temu [kotlety](#) zyskują wyjątkowy aromat,

którego nie uzyskasz stosując tylko tradycyjne przyprawy.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z rodzajami sera – świetnie sprawdzi się zarówno łagodny gouda, jak i bardziej wyrazisty cheddar czy pikantny ser z niebieską pleśnią. Dla miłośników ziół warto dodać do pieczarek także świeży rozmaryn lub tymianek.