

KOTLETY PO LASOWIACKU

Składniki:

- 1 kg schabu
- 5 dkg suszonych grzybków
- 3 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki sklarowanego masła lub oleju rzepakowego
- pieprz, sól – do smaku
- 1 litr maślanki lub serwatki



Wykonanie:

Schab, umyć, pokroić w plastry (2 cm) ułożyć w naczyniu i zalać maślanką lub serwatką na kilka godzin, najlepiej w przeddzień przyrządzania potrawy. Namoczyć uprzednio starannie wypłukane grzyby. Każdy kotlet przed smaženiem osuszyć (najlepiej w papierowym ręczniku), lekko pobić ręką i obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu po 1 min z każdej ze stron. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na tłuszczu. Na zeszkloną cebulę wyłożyć obsmażone kotlety, dodać namoczone i posiekane grzybki dodać wodę z ich namoczenia, posolić, przykryć i dusić ok. 30 min pod przykryciem. Doprawić do smaku pod koniec duszenia posiekanym czosnkiem i pieprzem.

Tak przygotowane kotlety podawać z kluskami śląskimi, makaronem, kaszą gryczaną, ryżem lub ziemniakami. Do tego, jako dodatek mogą stanowić surówki wg własnego upodobania. Najlepiej się komponują z tym daniem surówki kolorowe.