Schab przekładany serem i boczkiem z sosem pieczarkowym

Przepis autorstwa Pani Bernadety, więcej na blogu mojkulinarnypamietnik.pl

Czas na High: 6h

Czas na Low: 3h

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 20

Składniki

- ● schab ok 1,20 kg
- ● 150 g sera żółtego plastry ementaler
- ● 100 g boczku cienkie plastry surowego wędzonego
- ● pieprz
- ● sól
- ● papryka słodka
- ● papryka ostra
- ● zioła prowansalskie
- sos
- ● cebula
- ● 250 g pieczarek
- ● 2 łyżki oleju rzepakowego
- ● 150 ml śmietanki kremówki 30 %
- ● 2-3 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- ● sól
- ● pieprz
- ● natka pietruszki
-

Wykonanie:

Schab przyprawić z wierzchu solą i pieprzem. Misę wolnowaru postawić na kuchnię wlać łyżkę oleju, podgrzać lub olej rozgrzać na patelni. Mięso obsmażyć na złoty kolor z każdej strony. Wyjąć na deskę, ponacinać jak na kotlety ale nie do końca, tak aby powstał grzebień. W szczeliny powkładać po plastrze boczku i plastrze sera. Schab obwiązać sznurkiem. Włożyć ponownie do misy wolnowaru. Wlać 2-3 łyżki wody lub rosołu. Wierzch mięsa posypać papryką słodką i ostrą, ziołami. Przykryć, włączyć wolnowar na HIGH na 3 h LOW na 6 h.
W międzyczasie na patelni rozgrzać olej. Posiekać w drobną kostkę cebulę, a pieczarki pokroić na plasterki. Zrumienić na oleju cebulę dodać pieczarki, smażyć, doprawić solą i pieprzem. Gdy odparuje z pieczarek woda, wlać na patelnię śmietanę kremówkę, wymieszać, dodać kwaśną śmietanę, gotować na niewielkim ogniu 2-3 minuty cały czas mieszając. Doprawić do smaku. Wyłączyć.
Gdy czas w wolnowarze dobiegnie do 030, zdjąć pokrywę, wyjąć z misy mięso, przelać do miski sos. Wlać pół szklanki sosu do pieczarek na patelni, wymieszać. Sos grzybowy przełożyć na dno wolnowaru, włożyć na wierzch mięso, przykryć i poczekać aż wolnowar skończy odliczać ostatnie 30 minut.
Wyjąć, zdjąć sznurek, posypać natka pietruszki, pokroić na plastry. Podać z sosem pieczarkowym i np ryżem.