

Schabowe inaczej.

Przepis dodany przez użytkownika misska

Świetny sposób na tradycyjne, polskie schaboszczaki.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- kotlety schabowe - 2 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- posiekana cebula - 1 szt.
- czosnek - 1
- wino wytrawne - 2 łyżka(i)
- jabłko - 1 szt.
- vegeta -
- śmietana - 2 łyżka(i)
- majeranek -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kotlety smażymy na dwóch łyżkach gorącego oleju.
- 2.** Obok wsypujemy jedną posiekaną cebulę z ząbkiem czosnku i kładziemy kotlety na cebulę.
- 3.** Podlewamy dwoma łyżkami wina wytrawnego (lub wody).
- 4.** Obok kładziemy jedno jabłko pokrojone na ósemki. Dusimy pod przykryciem ok. 10 minut.
- 5.** Posypujemy vegetą.
- 6.** Polewamy dwoma łyżkami śmietany, posypujemy majerankiem, pieprzem. Jeszcze niech się pogotuje.
- 7.** SMACZNEGO :D

Jak podawać?

Posypane zieloną pietruszką.