

KOTLETY SCHABOWE Z MUSEM JABŁKOWO - CEBULOWYM

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

danie na proszony obiad

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kotlety schabowe - 4 (2cm grubości) szt.
- cebula - 2 średnie szt.
- jabłka - 2 szt.
- olej - 3 łyżka(i)
- calvados (destylat jabłkowy) - 75 ml
- majeranek - 1 szczypta(y)
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kotlety delikatnie rozbijamy, najlepiej trzonkiem noża, doprawiamy solą i pieprzem. Cebulę i jabłka pokroimy w półplasterki. Na mocno rozgrzanym smalcu smażymy kotlety po ok. 1 minucie z każdej strony. Zmniejszamy ogień, przykrywamy pokrywką i smażymy jeszcze po 3 minuty z każdej strony. Przekładamy z patelni do naczynia i przykrywamy szczelnie folią aluminiową, aby nie wystygły. Na pozostałym ze smażenia tłuszczu szklimy cebulę, dodajemy pokrojone w grube plastry jabłka i smażymy ok. 5 minut. Doprawiamy calvadosem , majerankiem, solą i pieprzem. Odparowujemy nadmiar płynu. Wykładamy na półmisek z kotletami.