



www.pwkier.pl

Schab duszony z jabłkami cebulą



Polecamy smakowite danie obiadowe - schab duszony z jabłkami i cebulą.

SKŁADNIKI:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 4-5 kotletów ze schabu z kością
- 3/4 szkl. bulionu
- 1 łyżeczka musztardy Dijon lub francuskiej
- 1 łyżka świeżej szałwii
- 1 i 1/2 łyżeczki świeżego rozmarynu
- 1/2 łyżeczki świeżego tymianku
- 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu
- 2 średnie jabłka - cienko pokrojone w plasterki
- 1 mała czerwona cebula – pokrojona w półplasterki
- pieprz i sól
- czosnek granulowany

PRZYGOTOWANIE:

Przyprawcie kotlety z obu stron solą i pieprzem. Wlejcie 1 łyżkę oliwy z oliwek na dużą patelnię lub garnek z grubym dnem. Podgrzejcie ją na średnim ogniu.

Unieście kotlety na patelni i smażcie ok. 3-5 minut z każdej strony, aż lekko się zarumienią. Kiedy będą gotowe wyłóżcie je na talerz. Na patelnię dolejcie pozostałą oliwę. Dodajcie jabłka i cebulę i smażcie 4 minuty, od czasu do czasu mieszając. Doprawcie solą, pieprzem, szałwią, rozmarynem i tymiankiem.

W małej misce wymieszajcie bulion drobiowy i musztardę. Uzyskaną miksturę wlejcie na patelnię. Delikatnie wymieszajcie drewnianą łyżką, zeskrobując z dna pozostałości po smażeniu.

Kotlety ułóżcie między jabłkami i gotujcie jeszcze 2-3 minuty, aż kotlety będą zupełnie miękkie, a ilość płynu zmniejszy się o połowę.

Et voilà - gotowe! Możecie się cieszyć aromatem wyśmienitego schabu.