

---

# Kotlety schabowe w winie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3732 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1,2 kg schabu bez kości,

100 g migdałów,

250 ml wina (malaga),

5 łyżek oleju,

2 gałązki zielonej pietruszki,

sol.

1. Schab dokładnie umyć w zimnej wodzie. Osuszyć i pokroić na 6 kotletów. Rozbić lekko tłuczkiem z obu stron.

2. Migdały sparzyć wrzątkiem i odstawić na 10 min. Osaczyć na sicie, zdjąć

skórki. Pokroić na cienkie plasterki.

3. Na dużej patelni rozgrzać olej i smażyć kotlety z obu stron po 8 min. Najpierw smażyć na bardzo dużym ogniu, a następnie ogień zmniejszyć. Po usmażeniu kotlety posolic, przełożyć na ogrzany polmisek, nakryć i odstawić w ciepłe miejsce.

4. Przygotować sos: na tłuszczu pozostałym po smażeniu kotletów, podsmażyć migdały. Podczas smażenia uważać, by się nie przypalily. Zdjąć z ognia, zalać

winem i sos dobrze wymieszać.

5. Kotlety polać gorącym sosem, przybrać gałązkami zielonej pietruszki i od

razu podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)