Kotlet schabowy „au naturel” z jabłkiem

Dodano: 2005-12-10 20:23:56
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3522 razy.

Mało u nas znany, choć wyjątkowo smaczny sposób podania kotleta.
Jedno duże kwaśne jabłko obieramy ze skórki, usuwamy nasienniki i kroimy w cząstki, które wkładamy do małego garnuszka i podlewamy łyżką wody. Pod przykryciem dusimy 5 minut na średnim ogniu. Po 5 minutach rozgniatamy cząstki widelcem i dusimy dalsze 5 minut. Masę jabłkową lekko solimy i pieprzymy.
Kotlet schabowy z tak przyrządzonymi jabłkami, które polewamy na talerzu pozostałym ze smażenia tłuszczem, jest nie lada przysmakiem, zwłaszcza, gdy nie zapomnimy o musztardzie.
Kotlet schabowy „au naturel”
Lekko „opukany” kotlet schabowy kładziemy wprost na silnie rozgrzanym tłuszczu i smażymy.

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>