

Kotlety wieprzowe z klonową cebulą



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab

syrop klonowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 180 g posiekanej cebuli, 1 łyżka oleju, 30 g masła, 125 ml białego wina lub cydru, 125 ml syropu klonowego, sól i pieprz, 4 kotlety wieprzowe po 150 g każdy

SPOSÓB WYKONANIA: Na oleju i maśle skarmelizować cebulę. Dodać wino, Dokładnie wymieszać. Gotować na małym ogniu do zredukowania o połowę. Dodać syrop klonowy, doprawić solą i pieprzem. Gotować na małym ogniu do zgęstnienia. Kotlety zgrillować i podawać z przygotowaną cebulą.