

KOtleciki schabowe



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	0,5 kg
czarna porzeczka	1 szklanka
cukier	1/2 szklanki
Przyprawa do mięs Prymat	
jabłko	1 sztuka
woda	1/2 szklanki
masło	1/2 kostki
cynamon	2 łyżeczki
olej do smażenia	
mozarella	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab kroimy na cieniutkie kotleciki. Smażymy na patelni przez chwilę po obu stronach.

Przekładamy do większego garnka i posypujemy przyprawą do mięs.

Na patelni po smażeniu mięsa roztopiamy 1 łyżkę masła i smażymy pokrojone w plastry, obrane jabłko. Pozypujemy 1 łyżką cukru i 1 łyżką cynamonu.

Jabłka układamy w garnku na kotlecikach.

Do innego garnka wsypujemy porzeczki, resztę cukru i wodę. Dusimy 15-20 minut. Odcedzone owoce układamy na jabłkach a sos wlewamy na patelnię po mięsie i jabłkach, dodajemy resztę masła i jak zrobi się gładki sos, polewamy nim wszystkie składniki w garnku.

Posypujemy pokrojoną w drobną kosteczkę mozarella i dusimy do 30 minut.