

Kotlety schabowe w kiszzonej kapuście



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek	100 g
kapusta kiszona	200 g
suszone śliwki bez pestek	50 g
ząbki czosnku	2 szt
cebula	1 szt
jabłka	2 szt
olej	5 łyżek
majeranek, sól, pieprz	do smaku
kotlety schabowe	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste przelewamy wodą, odciskamy i drobno siekamy. Boczek i cebulę kroimy w kostkę i przesmażamy na oleju. Dodajemy kapustę, mieszamy, podlewamy niewielką ilością wody i dusimy pod przykryciem. Jabłka obieramy, kroimy w cząstki i usuwamy gniazda nasienne. Dodajemy do kapusty razem ze śliwkami. Kotlety nacieramy roztartym czosnkiem, oprószamy solą i pieprzem. Obsmażamy na oleju z obu stron na złoty kolor i przekładamy do kapusty. Doprawiamy majerankiem i pieprzem. Dusimy całość do miękkości.