



Kotlety schabowe z pigwą

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- schab w plastrach - 8 sztuk
- pigwa - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- miód - 2 łyżki
- sok pomarańczowy - 1 szklanka
- bulion drobiowy - 1 szklanka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- białe wino - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na dużej patelni podgrzej dwie łyżki oliwy, a następnie podsmaż na niej wieprzowinę. Gdy się zarumieni, zdejmij z patelni.
2. Resztę oliwy podgrzej na patelni, dodaj posiekane w kostkę czosnek i cebulę. Smaż około 2-3 minut.
3. Dodaj ósemki pigwy i smaż jeszcze kilka minut, aby sos zgęstniał.
4. Dodaj białe wino, bulion drobiowy i sok pomarańczowy. Zagotuj. Wsyp cynamon i miód, po czym gotuj na wolnym ogniu około 10-15 minut.
5. Mięso przełóż na patelnię, zalej sosem i uduś. Dodaj sól, pieprz i natkę pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl