



przepisy.pl

Wieprzowina w sosie

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- szczypiorek - 4 łyżki
- bulion - 1 szklanka
- sok z cytryny - 3 łyżki
- dymka - 1 pęczek
- sałata zielona liście - 5 sztuk
- schab kotlety - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Dymkę posiekaj i podsmaż na rozgrzanej oliwie.
2. Kotlety oprósź solą oraz pieprzem, dodaj do dymki i smaź przez 15 minut.
3. Sałatę porwij, szczypiorek posiekaj, wrzuć do mięsa, wlej bulion i duś pod przykryciem przez 5 minut.
4. Sałatę i kotlety wyjmij.
5. Jajka ubij, dodaj sok z cytryny i 4 łyżki sosu z duszenia. Wlej na patelnię i duś około 4 minuty, ciągle mieszając. Dopraw pieprzem.
6. Gotowym sosem polej kotlety i podawaj.

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