



przepisy.pl

Wykwintne schabowe z jabłkiem



Składniki:

- kotlety schabowe - 6 sztuk
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- jabłka - 300 gramów
- białe wino wytrawne - 4 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- smalec do smażenia

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

 45 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kotlety rozbij, posyp przyprawą Knorr i smaż na smalcu około 5 minut. Przełóż do naczynia żaroodpornego, polej tłuszczem ze smażenia, dopraw solą i pieprzem.
2. Obrane jabłka zetrzyj na tarce o grubych oczkach, ułóż na kotletach. Piecz 30 minut w 180 stopniach. Skrop winem po 15 minutach pieczenia.

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