

# Duszone schabowe

Autor: **Pinka92**Przepisów: **18** Ocena: **360**

1-2 os. &gt; 60 min



łatwe



przystępne

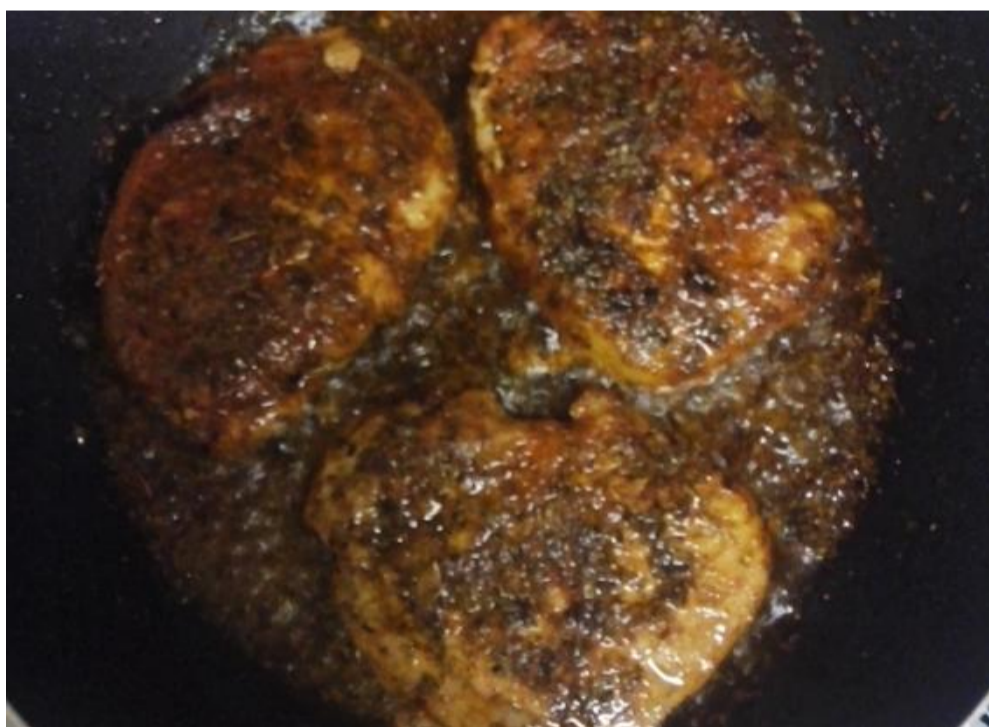


## Składniki:

- kotlety ze schabu 4 szt
- Majeranek
- papryka w proszku
- przyprawa do wieprzowiny
- cebula czerwona
- Czosnek

## Sposób przygotowania:

- 1 Kotlety przyprawiamy. Ja wsypałam do miski majeranek, przyprawę i paprykę w proszku. 'Panierujemy' mięso w przyprawach i kładziemy na rozgrzanej patelni z odrobiną tłuszczu. Obsmażamy po kilka minut z obu stron



- 2 W naczyniu żaroodpornym poukładaj pokrojoną w plastry cebulę i dwa posiekane ząbki czosnku.  
Ułóż na niej podsmażone kotlety.  
Na patelnię wlej 2 szklanki wody, dodaj kostkę mięsną, chwilę zagotuj. Całość z patelni wlej do mięsa, na wierzch również ułóż trochę cebuli.  
Naczynie wstaw do piekarnika 220 stopni na ok. godzinę.



- ③ Gotowe danie można podać z ziemniaczanym puree i warzywami :)  
Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: