



Schab z kością w jabłkach jako apple pork chops

11 czerwca 2011

Mieszkam obecnie w kraju, w którym symbolem szczęścia jest nie słoń z podniesioną trąbą, tylko świnia. „Schwein haben” znaczy tyle samo co „Gluck haben”, czyli mieć szczęście. Na Nowy Rok Niemcy obdarowują się marcepanowymi świnkami. W kraju szczęśliwej świnki coraz częściej na naszym stole gości wieprzowina.

Co zrobić z kotletami schabowymi z kością? Przepis znalazłam na jakimś amerykańskim portalu o gotowaniu. W Stanach jadłam kotlety schabowe z mussem jabłkowym, więc szukałam przepisu idącego w tym kierunku. Kierunku jabłka. Oto efekt.

Składniki (na 2 osoby) :

- 2 kotlety schabowe z kością
- 2 małe cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 jabłko
- łyżka musztardy
- dwie łyżki brązowego cukru
- olej

Przygotowanie:

1. Obieramy cebulę i kroimy ją w plasterki. Na rozgrzanym oleju smażymy cebulę przez około 1 minuty i przekładamy ją do osobnego naczynia.
2. Na patelni układamy kotlety i obsmażamy je na brązowo z obu stron. Ponieważ w piekarniku będą przykryte, to kolor jaki osiągniemy będzie już ostateczny.
3. Przekładamy kotlety do naczynia do zapiekania, solimy je i pieprzymy. Na kotletach rozkładamy plasterki cienko pokrojonego jabłka, a na nich przesmażoną cebulę.
4. Na patelni, na której smażyliśmy kotlety, na bazie wytopionego tłuszczu robimy sos. Wlewamy pół szklanki wody, musztardę, przeciśnięty przez prasę czosnek i cukier. Całość doprowadzamy do wrzenia i polewamy kotlety.
5. Wstawiamy pod przykryciem do piekarnika na około 35-40 minut w 190 stopniach. I to wszystko. Ciekawy sposób na schabowe inaczej.