





Bitki po szlachecku

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

schab lub filet z kurczaka - 4 plaster

rosół lub wywar - 1 szklanka

jabłka kwaskowate - 25 dag

sok z cytryny - 1/2 szt.

majeranek suszony - do smaku

mąka - 2 łyżka

masło - 5 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety lekko rozbić, skropić sokiem z cytryny, natrzeć majerankiem i solą. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki min. na godzinę.

Następnie obtoczyć w mące i obrumienić z obu stron.

Jabłka obrać (skórki zachować) i pokroić na ósemki, usunąć gniazda nasienne, skropić sokiem z cytryny.

Skórki z jabłek ułożyć w rondelku, posypać majerankiem i ułożyć na nich bitki. Zalać rosółem i dusić do miękkości. Jabłka udusić na pozostałym tłuszczu, posypując cukrem i majerankiem, uważając, aby się nie rozpadły. Miękkie mięso wyłożyć na talerze, przykryć jabłkami, podlać sosem z duszenia.