




Kotlet w sosie pieczarkowo jabłkowym

 gosia56

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [przystawki i przekąski](#), [sosy](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

kotlety schabowe - 2 szt.
pieczarki - 10-12 szt.
jabłka - 2 szt.
cebula - 1 szt.

sok jabłkowy - 1 szklanka
sól, pieprz, papryka wędzona - do smaku
śmietana - 4-5 łyżka
mąka pełnoziarnista do panierki - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kotlety rozbijamy posypujemy solą, pieprzem i papryką wędzoną obtaczamy w mące

Jabłka kroimy w większą kostkę.

Pieczarki kroimy w plastry a cebulę w kostkę.

Na patelni rozgrzewamy olej obsmażamy krótko kotlety z dwóch stron.
Kotlety zdejmujemy z patelni.

Na tej samej patelni podsmażamy pieczarki z cebulą

Do podsmażonych pieczarek dodajemy pokrojone jabłka i wlewamy sok jabłkowy.

Do sosu wkładamy kotlety nakrywamy patelnię i gotujemy chwilę sprawdzamy aby sos się nie przypalił.

Jak mięso jest już miękkie sos doprawiamy jeżeli trzeba i dolewamy trochę śmietany.

Podajemy na ciepło.

POLECAM!!!!