



Kotleciki ze schabu z sosem musztardowo-kaparowym, kopytkami i surówką



25 min. + duszenie
45 min.



4 os.



500 kcal/os.



6,10
zł/os.

Składniki

- 2 szt. marchewka
- 3 łyżki jogurt naturalny gęsty
- 1 szkl. bulion z kostki
- 0.5 szkl. gęsta śmietana
- 800 g kopytka (gotowe)
- 2 łyżki oliwa z oliwek
- 3 łyżki kapary
- 0.5 szkl. wino białe wytrawne
- 2 łyżki musztarda ziarnista
- 1 łyżka posiekany koperek
- 0.5 szt. kapusta pekińska
- 1 szt. cebula
- 1 szt. ząbek czosnku
- 2 łyżki masło
- 1 łyżeczka pieprz

Sposób przygotowania

Mięso umyj i osusz. Każdy kotlet delikatnie rozbij. Przypraw solą i pieprzem.

Na patelni rozgrzej 1 łyżkę oliwy i podsmaż na niej kotlety z obu stron na złoty kolor. Dolej wino i podsmażaj, aż się zredukuje. Następnie zalej kotlety bulionem i duś pod przykryciem ok. 40 minut.

Do mięsa z sosem dodaj kapary, masło, śmietanę i musztardę. Sos z mięsem gotuj, aż zgęstnieje (ok. 5 minut). Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Kopytka podsmaż na łyżce masła. Kapustę pekińską i cebulę pokrój. Marchewkę zetrzyj na grubej tarce. Jogurt wymieszaj z czosnkiem przeciśniętym przez praskę, dopraw do smaku solą i pieprzem. Sos wymieszaj z pokrojonymi warzywami. Kotlety podawaj polane sosem z kopytkami posypanymi koperkiem i z sałatką obok. Smacznego!

- 600 g schab wieprzowy bez kości
- 1 łyżeczka sól