

Kotlety wieprzowe

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Kotlety wieprzowe z jabłkami

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- kotlety wieprzowe - 4 szt.
- jabłka renety - 4 szt.
- śmietana - 1/8 l
- masło - 1 łyżka(i)
- sól pieprz - po 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

żaroodporne naczynie, szatkownica

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kotlety (nie rozbijać) natrzeć lekko solą i posypać pieprzem.
Obrane jabłka cienko poszatkować.
Żaroodporne naczynie dobrze posmarować tłuszczem, włożyć do niego kotlety, położyć na nich poszatkowane jabłka i połączyć śmietaną.
Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 40 minut.

Jak podawać?

podawać z ziemniakami lub ryżem ugotowanym na sypko