

Kotlety schabowe z papryką

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne kotlety.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 kotlety schabowe -
- 1 łyżka mąki -
- 1 duża cebula -
- 2 ząbki czosnku -
- 2 łyżeczki papryki słodkiej -
- 2 łyżeczki przecieru pomidorowego -
- 200 ml gęstej, kwaśnej śmietany -
- olej do smażenia -
- 1 łyżka masła -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Zbijam lekko kotlety, oprószam je mąką. Smażę na oleju. Zdejmuję z patelni. Zlewam tłuszcz z patelni, wkładam masło, dodaje drobno posiekaną cebulę, zrumieniam, następnie dodaje przecier pomidorowy, paprykę i śmietanę. Na końcu dodaje posiekany czosnek. Doprowadzam do wrzenia, zagęszczam przez odparowanie. Doprawiam solą. Na 2 minuty wkładam kotlety do sosu. Podaje z makaronem i ryżem.

