





Schab w wiśniach

Pyszna i efektowna propozycja na Wielkanoc

 Czas na High: 2-3H

 Czas na Low: 4H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 6 kotletów schabowych z kością
- 1/8 łyżeczki soli
- szczypta pieprzu
- 1 szklanka kandyzowanych wiśni
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1/2 szklanki bulionu z kurczaka
- 1/8 łyżeczki gałki muskatołowej
- Dodatkowe wiśnie, podgrzane, opcjonalnie
-



Wykonanie:

Na dużej patelni posmarowanej tłuszczem zrumienić kotlety z obu stron. Doprawić solą i pieprzem.

W wolnowarze połączyć wiśnie kandyzowane, sok z cytryny, bulion i gałkę muskatołową. Dodać kotlety.

Przykryć i gotować na LOW, aż mięso przestanie być różowe, 3-4 godziny. W razie potrzeby podawać z dodatkowym nadzieniem wiśniowym.