

Schab po góralsku



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8025**



3-4 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- schab, pół kilograma
- kapusta kiszona, pół kilograma
- cebula biała, 1 szt
- cebula czerwona, 1 szt
- śliwki suszone, 10 szt
- mąka, 2 łyżki
- śmietana, 2 łyżki
- przyprawy, sól, pieprz, curry, przyprawa do wieprzowiny, majeranek,
- ziele angielskie, liść laurowy
- bulion, szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Schab kroimy w plastry grubości około 1 cm, nacieramy solą, przyprawą do wieprzowiny i odkładamy na kilkanaście minut.
- 2 Kapustę kiszoną drobno kroimy, wrzucamy do garnka i chwilę gotujemy.
- 3 Białą cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na łyżce oleju.
- 4 Śliwki kroimy w paseczki.
- 5 Mięso wrzucamy na rozgrzaną patelnię, rumienimy z obu stron. Następnie dodajemy podsmażoną cebulę, śliwki, i czerwoną cebulę pokrojoną w kostkę. Dusimy pod przykryciem kilka minut.
- 6 Podgotowaną kapustę odcedzamy (zostawiamy trochę wody z gotowania) i przekładamy na mięso. Mieszymy, dodajemy kilka ziaren ziela angielskiego, listek laurowy, przyprawiamy curry i pieprzem. Dusimy kolejnych kilka minut. Następnie podlewamy szklanką bulionu i gotujemy do miękkości.
- 7 Pod koniec gotowania dodajemy mąkę ze śmietaną. Całą potrawę przekładamy następnie do naczynia żaroodpornego, posypujemy majerankiem i wkładamy na 15-20 minut do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: