

Schabowy inaczej

Składniki

Mięso:

- 400 g schabu
- 1 łyżeczka przyprawy do wieprzowiny
- 1 łyżeczka majeranku
- 1/2 łyżeczki tymianku
- 1 łyżka oleju
- pieprz, sól
- 1 łyżka mąki
- tłuszcz do smażenia
- 1/2 szklanki bulionu warzywnego

Naleśniki:

- 3/4 szklanki mąki
- 1 jajko
- 1 szklanki mleka
- sól
- 1/2 łyżki oleju

Kapusta:

- 300 g kiszonej kapusty
- 60 g grzybów (u mnie mrożone

Sposób przygotowania

1. Do miseczki włożyć przyprawy i olej. Wymieszać z lekko rozbitym mięsem i odstawić do lodówki na godzinę.2. Kapustę z liściem i zielem angielskim ugotować w niewielkiej ilości wody.3. Mięso oprószyć mąką, kłaść na rozgrzany tłuszcz i smażyć na rumiano z obu stron.4. Podlać mięso bulionem, przykryć i dusić do miękkości.5. Składniki ciasta naleśnikowego zmiksować i usmażyć 4 duże naleśniki. U mnie z tej porcji wyszło 6 dużych naleśników.6. Cebulę pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać łyżkę tłuszczu i usmażyć cebulę z rozmrożonymi grzybami. Mogą być suszone, wcześniej namoczone i ugotowane.7. Do usmażonych grzybów dodać mąkę i mieszając razem przesmażyć.8. Ugotowaną kapustę przełożyć do grzybów. Dodać kostkę grzybową rozpuszczoną w wodzie, doprawić majerankiem, pieprzem i solą.Wymieszać i chwilę razem dusić do połączenia smaków.9. Na środek naleśnika położyć łyżkę kapusty, na wierzch uduszone mięso i znowu kapustę. Złożyć w kopertę.10. Panierować każdy gotowy naleśnik w jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor z obu stron.

opieńki)
- 1 cebula
- 1 łyżeczka mąki
- 1 kostka grzybowa
- 1/3 szklanki wody
- 1 liść laurowy
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- majeranek
- pieprz
- sól
- tłuszcz do smażenia

Do panierowania:

- 1 jajko
- 1/2 szklanki bułki tartej