

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 szklanka mleka
- sól
- 1/2 łyżki oleju

Kapusta:

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

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.

- 1 jajko
- 1/2 szklanki bułki tartej