
Schab po góralsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7357 razy.

75 dag schabu z kością,

100 dag kapusty kwaszonej,

4 dag tłuszczu,

15 dag cebuli,

1 dag papryki mielonej,

2 dag mąki,

25 dag śmietany,

1/2 szklanki wody,

2 ząbki czosnku

sól

Ze schabu usunąć kość , wykroić kotlety. Kotlety rozbić , posolić , natrzeć rozartym czosnkiem , oprószyć mąką i usmażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu. Przełożyć je do rondla, dodać usmażoną na złoty kolor, pokrojona w krążki cebulę, paprykę, wodę, dusić około 15 min. Następnie dodać posiekana kapustę i dusić do jej miękkości. Całość zaprawić śmietaną wymieszaną z mąką, zagotować lub zapiec w piekarniku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>