






Schab z kapustą

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- schab bez kości - 1 kilogram
- główka młodej kapusty - 1 sztuka
- cebule - 2 sztuki
- pęczek kopru włoskiego - 1 sztuka
- kostka masła - 1 opakowanie
- masło do zasmażki - 2 łyżki
- mąka do zasmażki - 2 łyżki
- olej do smażenia - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Schab podzielić na porcje, lekko rozklepać, pokroić na dość grube paski, oprószyć delikatnie solą i pieprzem. Cebulę posiekać, kapustę poszatkować. Cebulę zeszklić na 1/2 kostki masła dodać kapustę, sól, pieprz i smażyć, aż zmniejszy swoją objętość, po czym dolać wody, by sięgała pod powierzchnię kapusty i dalej dusić.
2. Na patelni usmażyć paski schabu i dodać do kapusty. Gdy kapusta będzie miękka dodać do niej posiekany koper i zaciągnąć zasmażką z masła i mąki. Podawać ubrane świeżym koperem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl