

# Schab duszony w kapuście kiszzonej



## Składniki

1/2 kg - schabu  
60 dkg - kapusty kiszzonej  
500 ml - śmietany 18 %  
cebula  
sól, pieprz, mielony  
kminek, liść laurowy, ziele  
angielskie, zielona  
pietruszka

## Opis wykonania

Przepis na schab duszony w kapuście kiszzonej, świetnie pasuje do placków ziemniaczanych. Istnieją różne, pyszne przepisy na schab, a ten duszony w kapuście smakuje jak tradycyjne, polskie mięso.

Schab podziel na sznyce, przypraw solą, pieprzem i obsmaż krótko na oleju. Mięso odłóż, aby odpoczęło i na tym samym oleju podsmaż drobno posiekaną cebulę. Gdy cebula się zeszkli, dołóż poszatkwaną i odciśniętą kapustę kiszzoną. Dopraw mielonym kminkiem, pieprzem, solą i smaź przez chwilę, cały czas mieszając. Kapustę podlej niewielką ilością wody, a następnie dodaj śmietanę, liść laurowy, ziele angielskie, garść poszatkwanej zielonej pietruszki i doprowadź do wrzenia. Następnie duś kapustę przez 10 min na małym ogniu. Po tym czasie dodaj obłożone kapustą i duś na małym ogniu przez kolejne 20 minut, od czasu do czasu mieszając. W tym czasie przygotuj pyszne rumiane placki ziemniaczane. Gotowe danie podawaj na placku ziemniaczanym.