

Schab po cygańsku

Składniki:

- około 800 g – 1 kg schabu bez kości
- 500 g pieczarek
- 1 papryka czerwona
- 1 średnia cebula
- 3 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 2-3 łyżki keczupu ostrego
- 2 ogórki konserwowe
- 600 ml wody
- przyprawy: papryka ostra, sól, pieprz
- smalec lub olej do smażenia



Wykonanie:

Przygotowanie

Schab kroimy w plastry o grubości około 1 cm. Jeśli mamy duże plastry można je jeszcze przekroić na połowę. Schab solimy i paprykujemy z dwóch stron. Pieprzem przyprawiamy tylko z jednej strony.

Pieczarki obieramy i kroimy w plasterki. Paprykę myjemy, pozbywamy się gniazda nasiennego i kroimy w paseczki. Następnie paseczki przekrajamy jeszcze na połowę. Cebule obieramy, przekrajamy na połowę, a następnie tnemy na plasterki.

Smażenie

Na patelnię dajemy smalec lub olej i nagzewamy ją. Na rozgrzany tłuszcz kładziemy plastry wcześniej przygotowanego schabu. Wszystkie plastry smażymy z obu stron na złoty kolor.

Patelni nie myjemy, tylko do środka przekładamy wcześniej przygotowane pieczarki, paprykę oraz cebulę. Wszystko dusimy, aż zrobi się miękkie. Następnie dolewamy 600 ml wody, dodajemy koncentrat pomidorowy, oraz ketchup i wszystko mieszamy. Na patelnię przekładamy obsmażone plastry schabu. Starajmy się zanurzyć te plastry w powstałym sosie. Przykrywamy patelnię pokrywką i dusimy na małym ogniu około 60 minut. Co jakiś czas delikatnie mieszamy.

Po 45 minutach dodajemy jeszcze pokrojonego w kostkę lub w plasterki ogórka konserwowego. Całość dusimy, aż schab zmięknie. Na koniec przyprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

