

## Kieszonki z młodą kapustą



### MYSZA75



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki:

<b>kotlety schabowe</b>	4 plastry
<b>kapusta</b>	0.5 sztuki
<b>marchewka</b>	1 sztuka
<b>boczek wędzony</b>	10 dag
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta
<b>olej rzepakowy</b>	7 łyżek
<b>mozzarella</b>	60 gramów
<b>cebula</b>	1 sztuka

### Składniki na panierkę:

<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	5 łyżek

## SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry schabu rozbijam, doprawiam solą, pieprzem. Boczek wędzony kroję i przesmażam na patelni. Wykładam na talerz. Marchewkę obieram i ścieram na tarce jarzynowej. Kapustę kroję, przekładam na patelnię, dodaję marchewkę, podlewam wodą 1/2 szklanki i duszę aż warzywa będą al dente. Dodaję boczek, doprawiam, solą, pieprzem. Na schabie układam plaster mozzarelli, dodaję farsz z kapusty i składam na pół jak kartkę papieru. Spinam wykałaczkami, obtaczam w rozmąconym jajku i bułce tartej. Smażę na wolnym ogniu, aż schab będzie miękki. Podaję z surówką z kapusty młodej.