

Schab z boczniakami w mleczku kokosowym

Nie lubię monotonii obiadowej, Wy też? Właśnie dlatego wymyśliłam kolejny przepis ze schabem w roli głównej i boczniakami. Jesienny obiad na nowoczesny sposób. Polecam też inne przepisy obiadowe np.

[schab w sosie musztardowymroladki ze szpinakiem](#)
[schab w greckich przyprawach](#)
[wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym](#).

Schab z boczniakami w mleczku kokosowym

dusiowakuchnia.pl



około 500 g schabu
250 g boczniaków
duża cebula
2 ząbki czosnku
puszka mleczka kokosowego
olej kokosowy do smażenia
sól, pieprz czarny i ziołowy, kurkuma, imbir, zioła
prowansalskie
natka pietruszki

Schab pokroić w kosteczkę lub paseczki i doprawić wszystkimi przyprawami.

Na patelni rozgrzać olej kokosowy i wrzucić pokrojoną cebulą w piórka lub kostkę.

W między czasie na drugiej patelni podsmażyć boczniaki (nóżki kroję w plasterki, a kapelusze na mniejsze kawałki), a potem koniec doprawić solą i pieprzem.

Smażyć aż się zeszkli (można zdjąć z patelni), a potem dodać mięso i smażyć około 5 minut razem.

Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, a po 3 minutach wlać mleczko kokosowe.

Dodać boczniaki i gotować chwilę razem.

Przed podaniem dodać posiekaną natkę pietruszki.

dusiowakuchnia.pl

