

Kapuśniaczek na żeberku



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

300g kapusty kiszanej	30
cebulka	1
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziarenka ziela angielskiego	3-4
czubata łyżeczka mąki pszennej	1
sól, pieprz mielony	do smaku:
żeberka	
ziemniaki	
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberko przekroić na 2-3 kawałki, włożyć do garnka, zalać wodą tak aby było zakryte, gotować ok. 30 min.. Następnie dodać posiekaną kapustę, liście laurowe i ziele angielskie, gotować następne 15-20 min.. Żeberka wyjąć, obrać mięso od kości i posiekane włożyć z powrotem do kapusty. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, zalać wodą w drugim garnuszku, tylko tyle aby były przykryte, ugotować do miękkości. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć na złoto posiekaną cebulkę, dodać mąkę, rozmieszać, wlać nieco wywaru z żeberka i kapusty, przelać do garnka z nimi. Dodać ziemniaki razem z wodą, w której się gotowały, dosypać lubczyk, doprawić pieprzem i ew. solą (ostrożnie bo żeberka i kapusta były słone), gotować 5-8 min.. Przed podaniem zupa powinna postać ok. 30 min. aby smaki dobrze się przegryzły.