

## Kapuśniak na żeberkach



### MIGOTKA28



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>żeberka wieprzowe</b>	600 g
<b>ziemniaki</b>	700 g
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 szt
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	4 łyżki
<b>sól</b>	do smaku
<b>kapusta kiszona</b>	900 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka zalewamy wodą ,dodajemy cebulkę,3 liście laurowe,odrobinę soli i pieprzu.Gotujemy aż żeberka będą miękkie.Wyjmujemy ugotowane żeberka a do bulionu wrzucamy kiszoną kapustę,dodajemy majeranek,dolewamy przegotowanej gorącej wody jeśli potrzeba aby nie było za gęste.Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę,gotujemy w osobnym garnku.Gdy kapusta będzie już miękka dodajemy odcedzone ugotowane ziemniaki.Żeberka pokroić na mniejsze kawałki z kostką lub obrać całkowicie z kości i podzielić na małe kawałeczki,dodać do kapuśniaku.