

Kapuśniak na żeberkach cielęcych



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka cielęce	50 dkg
kapusta kiszona	30 dkg
ziemniaki	50 dkg
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
kucharek, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka umyć, zalać wodą i gotować. Kiedy mięso będzie już miękkawe dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, liść laurowy, ziele angielskie i przyprawy. W osobnym garnku ugotować kapustę. Kiedy ziemniaki i kapusta będą miękkie połączyć je. Można dodać odrobinę zasmażki.