

Kapuśniak na żeberku wędzonym.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	50 dag
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
przyprawa do dań	1 łyżeczka
pieprz	
kiełbasa toruńska	1 szt
ziemniaki	3 szt
cebula	1 szt
kminek Prymat	0,5 łyżeczki
żeberka	
Ziele angielskie całe Prymat	5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberko i kapustę wkładamy do garnka, zalewamy 1,5 litrem zimnej wody, dokładamy ziele, liść laurowy, kminek i gotujemy do miękkości żeberka i kapusty. W trakcie gotowania dodajemy przyprawę uniwersalną (można również dodać dwie kostki bulionu z drobiu). Cebulę i ziemniak pokroić w kostkę. Kiełbasę w paseczki. Patelnię nagrzać, dodać masło i olej, przesmażyć cebulę i kiełbasę, w trakcie smażenia do cebuli z kiełbasą dodać pokrojone w grubszą kostkę ziemniaki, chwilę jeszcze smażyć i całość dodać do kapusty. Od czasu dodania ziemniaków, gotujemy jeszcze około 20 minut. Dosmaczamy, sól, pieprz. Oczywiście jeżeli jest to konieczne.