

Kapusta duszona z żeberkami



JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberek wieprzowych	30dag
kapusty cukrowej	1kg
mąki	5 dag
łyżeczka kminku	
pieprz	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka wkładamy do garnka, zalewamy 2 szklankami wody. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy na niezbyt silnym ogniu. Gdy mięso będzie prawie miękkie, dodać oczyszczoną z wierzchnich liści, poszatkowaną lub pokrojoną w dość dużą kostkę kapustę oraz obraną, drobno posiekaną cebulę. Gotujemy przez ok. 10min. Pod koniec zagęszczamy zasmażką przyrządzoną z mąki i tłuszczu. Dosypać kminek, doprawić do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem. Gotowe!