

Żeberka na kapuście z pieczarkami



IZABELA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
kapusta biała	1/2 kg
pieczarki	70 dkg
cebula	4 sztuki
przecier pomidorowy	1 słoiczek
bulion	1 litr
Sól, pieprz, majeranek	do smaku
margaryna	1/2 kostki
ziele angielskie	5 ziarenek
Liść laurowy suszony Prymat	5 listków
żeberka	1 1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę białą szatkujemy, kiszoną płuczemy. W dużym rondlu roztopiamy margarynę i wrzucamy kapusty oraz pokrojoną w krążki cebule. Wszystko przesmażamy pół godziny bez przykrycia na małym ogniu.

Pieczarki czyścimy, kroimy w plastry razem z nóżkami i przesmażamy na masełku, delikatnie posypując solą. Dodajemy do kapusty.

Żeberka płuczemy pod wodą, osuszamy na ręczniku, oprószamy pieprzem i solą, obsmażamy z obydwu stron na patelni, aby się ładnie przyrumieniły. Do kapusty dodajemy przecier, liście laurowe, ziele angielskie, majeranek według gustu, wkładamy żeberka, oraz zalewamy 1 litrem bulionu. Całość dusimy na wolnym ogniu ok 2 godzin. Możemy od czasu do czasu przemieszać.