

Góralaska kwaśnica



YVONNE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
średnia marchewka	1 szt
średnia pietruszka	1 szt
seler korzeniowy	5 dkg
woda	2 l
sól	
ziemniaki	
grzyby suszone	2 szt
żeberka wędzone	1/2 kg
Ziele angielskie całe Prymat	5 szt
kapusta kiszona	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka dzielimy na 3 porcje. Wkładamy do garnka, zalewamy zimną wodą, dodajemy marchewkę, pietruszkę, seler, liść i ziele. Gotujemy na minimalnym ogniu do czasu, aż mięso na żeberkach zacznie odchodzić od kości. Wyjmujemy wszystko z wywaru, wkładamy do niego kapustę oraz grzyby i gotujemy do miękkości. Doprawiamy solą i pieprzem. Żeberka wrzucamy do zupy i podgrzewamy w niej (można wyjąć kości). Ziemniaki gotujemy osobno, układamy na talerzach, zalewamy je zupą, do której wkładamy po porcji żeberek.

Do kwaśnicy można użyć żeberek wędzonych lub świeżych.

Jarzyń można użyć do sałatki lub pokroić i wrzucić do zupy.