

## Kapuśniaczek na żeberku



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| <b>dkg kapusty kiszanej</b>           | 30         |
| <b>cebulka</b>                        | 1          |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>    | 2          |
| <b>ziarenka ziela angielskiego</b>    | 3-4        |
| <b>czubata łyżeczka mąki pszennej</b> | 1          |
| <b>sól, pieprz mielony</b>            | do smaku:  |
| <b>żeberka</b>                        |            |
| <b>ziemniaki</b>                      |            |
| <b>Liść lubczyku suszony Prymat</b>   | 1 łyżeczka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberko przekroić na 2-3 kawałki, włożyć do garnka, zalać wodą tak aby było zakryte, gotować ok. 30 min.. Następnie dodać posiekaną kapustę, liście laurowe i ziele angielskie, gotować następne 15-20 min.. Żeberka wyjąć, obrać mięso od kości i posiekane włożyć z powrotem do kapusty. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, zalać wodą w drugim garnuszku, tylko tyle aby były przykryte, ugotować do miękkości. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć na złoto posiekaną cebulkę, dodać mąkę, rozmieszać, wlać nieco wywaru z żeberka i kapusty, przelać do garnka z nimi. Dodać ziemniaki razem z wodą, w której się gotowały, dosypać lubczyk, doprawić pieprzem i ew. solą (ostrożnie bo żeberka i kapusta były słone), gotować 5-8 min.. Przed podaniem zupa powinna postać ok. 30 min. aby smaki dobrze się przegryzły.