

## Żeberka w kapuście



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**duży płat zeberek wieprzowych..**

**kapusta kiszona** 0,5 kg

**cebula**

**jabłko**

**bulion** 0,75 do 1 l

**sól**

**pieprz**

**Papryka słodka mielona Prymat**

**Papryka ostra mielona Prymat**

**Liść laurowy suszony Prymat**

**ziele angielskie**

**pieczarki** 4 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzany tłuszcz daje zeberka przyprawione solą, pieprzem i papryką i smaży z każdej ze stron do mocnego zrumienienia. Kapuste odcedzam, płukam i zalewam wodą na czas smażenia się zeberka. Zeberka zdejmuję z patelni odkładam na bok. Na tej samej patelni na tym tłuszczu smaży cebulę pokrojoną w kostkę. Cebule zdejmuję z patelni. Kapuste odcedzam trochę kroję jak jest długa i wrzucam na tłuszcz ze smażenia się zeberka i cebuli. Przyprawiam pieprzem, papryką, liściem i ziele. mieszam i smaży przez jakieś 5 minut. Dodaje cebule usmazoną. Mieszam. Podlewam połową bulionu i duszę. Dodaje pokrojone w kostkę pieczarki oraz drobno pokrojone jabłko (ono całkowicie w trakcie obróbki potrawy zniknie oddając tylko swój smak i wzbogacając potrawę). chwilę to razem mieszam, ewentualnie przyprawiam kapuste. Dodaje zeberka, mieszam, podlewam resztą bulionu. W międzyczasie mam już podgrzany piekarnik na 180st. Potrawę przekładam do naczynia żaroodpornego albo jakiegos brytfanki. Na spód naczynia kładę warstwę kapusty na to daje zeberka i przykrywam wszystko szczelnie pozostała kapusta z sosem. Przykrywam naczynie i wkładam do piekarnika na jakieś 1h do 1h i 20 minut w zależności od wielkości i ilości zeberka. W trakcie można delikatnie przemieszać górną warstwę kapusty. I gotowe. Zeberka są miękkie ze same odchodzą od kości. Można użyć do tego w połowie też kapusty świeżej jeśli taka mamy. Wtedy wystarczy ją poszatkować i razem z kiszoną na tym samym etapie dać razem. Niektórzy wrzucają jeszcze suszone śliwki ja nie daje bo u mnie nie lubią ale nie mam nic przeciwko.

