Żeberka w kapuście

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duzy płat zeberek wieprzowych..	
kapusta kiszona	o,5 kg
cebula	
jabłko	
bulion	0,75 do 1 l
sól	
piepprz	
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 papryka i smaże z kazdej ze stron do mocnego zrumienienia. Kapuste odcedzam, płukam i zalewam woda na czas smazenia sie zeberek. Żeberka zdejmuje z patelni odkładam na bok. Na tej samej patelni na tym tłuszczu smaże cebulę pokrojona w kostke. Cebule zdejmuje z patelni. Kapuste odcedzam troche kroję jak jest długa i wrzucam na tłuszcz ze smażenia sie zeberek i cebuli. Przyprawiam pieprzem, papryką, liściem i zielem. mieszam i smaże przez jakies 5 minut. Dodaje cebule usmazoną. Mieszam. Podlewam połowa bulionu i dusze. Dodaje pokrojone w kostke pieczarki oraz drobno pokrojone jabłko (ono całkowicie w trakcie obróbki potrawy zniknie oddajac tylko swój smak i wzbogacając potrawe). chwile to razem mieszam, ewentualnie przyprawiam kapuste. Dodaje zeberka, mieszam. podlewam reszta bulionu. W miedzyczasie mam juz podgrzany piekarnik na 180st. Potrawe przekładam do naczynia żaroodpornego albo jakiejs brytfanki. Na spod naczynia kłade warstwę kapusty na to daje zeberka i przykrywam wszystko szczelnie pozostała kapusta z sosem. Przykrywam naczynie i wkładam do piekarnika na jakas 1h do 1h i 20 minut w zaleznosci od wiekosci i ilosci żeberek. W trakcie mozna delikatnie przemieszac górna warstwe kapusty. I gotowe. Zeberka sa miękkie ze same odchodza od kosci.
Mozna uzyc do tego w połowie tez kapusty świezej jesli taka mamy. Wtedy wystarczy ją poszatkowac i razem z kiszoną na tym samym etapie dac razem. Niektorzy wrzucaja jeszcze suszone śliwki ja nie daje bo u mnie nie lubia ale nie mam nic przeciwko.