

Kapuśniak z żeberkami



MONIKA192

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wody	1,5 l
kapusty	0,5 kg
żeberek	25 dag
pieczarki	4
marchew	1
pietruszka	1
seler	1
cebula biała	1
keczupu	4 łyżki
mąki	2 łyżki
sól, pieprz	do smaku

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę drobno posiekać i zalać wrzącą wodą. Gotować na wolnym ogniu. Żeberka umyć i zalać gorącą wodą. Posolic i gotować w oddzielnym garnku. Warzywa oczyścić, pokroić i dodać do żeberka. Ugotować na miękko. Kiedy warzywa będą ugotowane, odstawić garnek z ognia, żeberka wyjąć i w miarę możliwości oddzielić mięso od kości. Pokrojone mięso dodać do gotującej się kapusty i wszystko razem zagotować. Grzyby oczyścić, pokroić i ugotować, Cebulę obrać, posiekać i podsmażyć z mąką. Dodać do gotującej się kapusty razem z grzybami, keczupem, ugotowanymi warzywami i przyprawami. Podgotować wszystko razem i doprawić do smaku.

Smacznego!!