

Żeberka z kapustą



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka	1 kg
smalec	3 łyżki
cebula biała	2 sztuki
mąka	1 łyżka
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
sól	do smaku
bulion	1 kostka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	2 sztuki
kapusta kwaszona	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka należy po pokrojeniu obsmażyć na łyżce smalcu, kapustę kiszoną należy pokroić na drobniejsze kawałki i zalać 1 litrem wody, dodać do niej żeberka, przyprawy i gotować około godziny. Cebulkę należy obrać, posiekać i zeszklić na smalcu. Dodać mąkę i zasmażyć na złoto. Kapustę należy zagęścić zasmażką i doprawić papryką, solą i pierzem.