

Kwaśnica na żeberkach



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
boczek wędzony	30 dag
grzyby suszone	100 g
ziele angielskie	7 kulek
kminek	1 łyżka
żeberka wieprzowe	0,5 kg
sól do smaku	
mąka pszenna	2 łyżki
smalec	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
kapusta biała	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę umyć i drobno pokroić. Zalać wodą. Dodać kminek, liść laurowy i ziele angielskie. Wkroić boczek. Dorzucić żeberka i dobrze wypłukane grzyby. Dodać pokrojoną w pióra cebulę. Odrobineę posolić. Wszystko razem gotować aż do miękkości kapusty.

Na koniec uprzyżyć mąkę, dodać smalec i zrobić ciemną zasmażkę. Rozprowadzić zimną wodą i wlać do zupy. Doprawić do smaku i pogotować razem jeszcze kilka minut.