

Żeberka w kapuście :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 łyżeczka papryki mielonej (słodkiej), 2 łyżki majeranku, 1 łyżeczka pieprzu mielonego, 1 łyżeczka mielonego jałowca , 2 łyżki o

kapusta kiszona	60 dag
żeberka wieprzowe	1 kg
cebula	2 szt. (duża)
smalec	3 łyżki
sos sojowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka pokroić na porcje. Wymieszać sos sojowy, 2 łyżki oleju, paprykę mieloną , Pieprz , jałowiec, majeranek .Natrzeć pastą żeberka i zostawić na 15 minut. Na patelni rozgrzać smalec i obsmażyć na rumiano z obu stron żeberka . Przełożyć do rondla .Na patelnię wlać trochę wody i zagotować – przelać do rondla. Dołożyć pokrojoną w piórka cebulę , ziele angielskie, liście laurowe. Zalać wodą tak by zakryła mięso i dusić 1 godzinę . Po 30 minutach kapustę kiszona zalać wodą i dusić . Wyjąć żeberka z sosu .Wyluzować kości. Sos przelać do kapusty , włożyć do niej żeberka i dusić jeszcze 30 minut tak by kapusta przeszła smakiem mięsa , a sos odparował (kapusta ma mieć gęstość bigosu). Układać na półmisku kapustę , na wierzchu żeberka .Podawać z kluskami drożdżowymi na parze, knedlem ziemniaczanym , kopytkami lub po prostu z ziemniakami.