

Kapuśniak ze świeżej kapusty



KRIKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	200 g
kapusta biała	1/2 główki
włoszczyzna	
koncentrat pomidorowy	1 słoiczek
sól	
pieprz	
papryka mielona	
majeranek	
ziemniaki	6 szt
cebula	1 mała

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka zalać wodą i postawić na ogniu. Po zagotowaniu zmniejszyć palnik i dołożyć włoszczyznę. Marchewkę, pietruszkę, seler pokrojony w kostkę i por. Wszystko gotować na nie dużym ogniu aż do miękkości. Kapustę poszatковать, ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Gdy warzywa są już miękkie wrzucamy ziemniaczki, a następnie poszatkováana kapustę. Gotujemy do miękkości. Wszystko solimy i doprawiamy pieprzem i papryką. Dodajemy koncentrat pomidorowy a na koniec podsmażona na niewielkiej ilości oleju cebulkę. Na sam koniec dodać majeranek.