Tradycyjny kapusniak na żeberkach.

OLGA_SK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	0,7 kg
boczek	0,4 kg
kiełbasa śląska	2 pętka
kapusta kiszona	0,7 kg
ziemniaki	5 sztuk
marchewka	2 sztuki
seler	1 kawałek
pietruszka	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
ziele angielskie	4-5 sztuk
sól do smaku	
majeranek	
kminek	
cebula	1 sztuka
mąka	3 łyżki
olej	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żeberka zalewamy wodą (do 3/4 wysokości garnka). Dodajemy ziele angielskie, liście laurowe i kminek. Zagotowujemy i gotujemy na wolnym ogniu ok. 35-40 minut - dopóki żeberka nie zmiękną.
2. Ziemniaki kroimy w kostkę, podobnie seler. Pietruszkę również kroimy na mniejsze kawałki. Marchewkę ścieramy na tarce na grubych oczkach. Wszystkie warzywa dodajemy do garnka. Gotujemy całość na małym ogniu ok. 15 minut.
3. Gdy ziemniaki zmiękną dodajemy kapustę, którą wcześniej kroimy na mniejsze kawałki. Gotujemy kolejne 10 minut.
4. Na patelni podsmażamy pokrojony surowy boczek, a następnie kiełbasę. Gdy się podsmażą, dodajemy do zupy.
5. W tym czasie siekamy cebulę i podsmażamy na patelni. Gdy się ładnie zeszkli, dodajemy mąkę i zasmażamy ok. 2-3 minut. Zasmażkę dodajemy do zupy i dokładnie mieszamy.
6. Doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem do smaku i gotujemy jeszcze 3-4 minutki.

(przepis na 5 litrowy garnek) :)