

Kwaśnica z żeberkami



AANNKAA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
żeberka wieprzowe	1/2 kg
boczek wędzony	300 g
cebula	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1-2 szt
ziele angielskie	2-3 szt
kminek	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Żeberka umyć, pokroić na mniejsze części. Razem z kapustą przełożyć do garnka. Dodać liść laurowy, ziele angielskie, zalać wodą. Zagotować i dusić przez około 45 minut.
- KROK 2** Cebule pokroić w piórka. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Po chwili dodać cebulę i zeszklić.
- KROK 3** Boczek oraz zeszkloną cebulę wrzucić do garnka z kapustą i dusić jeszcze około 30-40 minut.
- KROK 4** Wyjąć żeberka, oddzielić mięso od kości. Mięso pokroić na mniejsze kawałki i dodać do zupy. Doprawić solą, pieprzem, kminkiem i majerankiem.