

Kapuśniak z mięsem i papryką



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

kapusta kiszona	80 dag
żeberka wieprzowe	50 dag
cienka kielbasa	50 dag
marchewki	2 sztuki
ziemniaki	40 dag
cebula	1 sztuka
pietruszka	1 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	12 szt.
kminek	1 łyżeczka
papryka	1 szt.
olej	1 łyżka
sól	2 szczypty
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania

- KROK 1** Umyte żeberka pokroić na porcje, wlać 2,5-3 litrów wody, wsypać odrobinę soli i pieprzu, gotować do miękkości. Po 15 minutach gotowania dodać obraną, pokrojoną w krążki marchewkę i pietruszkę. Kapustę posiekać i odsączyć z nadmiaru kwasu. (jeśli jest zbyt kwaśna, można ją przepłukać w zimnej wodzie). Miękkie mięso i warzywa wyjąć z wywaru, odłożyć. Kapustę włożyć do garnka, zalać wywarem z mięsa, dodać liście laurowe, angielskie ziele i kminek i gotować około 50 minut.
- KROK 2** Na patelni z łyżką oleju wysmażyć pokrojoną w krążki kielbasę. Dodać posiekaną cebulę i pokrojoną w słupki paprykę, podsmażyć.
- Oddzielnie w osolonej wodzie ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki, odcedzić. Do pół miękkiej kapusty dodać ziemniaki, warzywa z rosółu, obrane i pokrojone w kostkę ugotowane mięso, wędlinę z papryką.
- Wszystko razem gotować jeszcze przez chwilę, doprawić do smaku solą i pieprzem.