Kapuśniak na żeberku z suszonymi prawdziwkami

BEN-KA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Zupa	
żeberka	40 dag
woda	2 litry
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler	0.3 sztuki
cebula	1 sztuka
ziele angielskie	3 ziarna
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	0.3 łyżeczki
kminek Prymat	0.5 łyżeczki
suszone borowiki	3 sztuki
ziemniaki	5 sztuk
kapusta kiszona	35 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka wkładam do garnka, zalewam wodą i nastawiam do gotowania. Warzywa obieram, marchew, pietruszkę, selera kroję na mniejsze kawałki, a cebulę opalam nad ogniem. Żeberka po zagotowaniu szumuję, dodaję warzywa, liście laurowe, ziele angielskie, kminek o raz czarny pieprz ziarnisty. Grzyby zalewam wrzątkiem, a gdy zmiękną, dodaję do zupy.
Gdy mięso jest miękkie, wyjmuję je z zupy i kroję na mniejsze kawałki. Obrane ziemniaki kroję w kostkę i dodaję do gotującego się wywaru. Kiszoną kapustę bez odcedzania siekam nożem, wkładam do garnka, gotuję ok. 15 minut, doprawiam solą i pieprzem, dodaję pokrojone mięso a gdyby zupa była za mało kwaśna wlewam 2 - 3 łyżki soku z kapusty..