KAPUŚNIAK NA ŻEBERKACH

Magster

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kiszona kapusta - 50 dag
- żeberka wędzone - 30 dag
- cebula - 1
- marchewka - 1
- korzeń pietruszki - 1
- korzeń selera - kawałek
- ziemniaki - 2-3
- liść laurowy - 2
- ziele angielskie - 2
- kminek - trochę
- sól - trochę
- pieprz - trochę
- siekany koperek - trochę
- olej - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żeberka zalać wodą i obgotować. Dodać ziele angielskie i liść laurowy.

KROK 2: Cebulę obrać, drobno posiekać i zrumienić na oleju na dużej patelni.

KROK 3: Dodać pokrojoną kiszoną kapustę i parę ziarenek kminku, podsmażyć ok 2-3 minuty, następnie podlać wodą i dusić pod przykryciem ok 10 minut, często mieszając.

KROK 4: Marchewkę i pietruszkę obrać, pokroić w talarki i dodać do wywaru, Seler obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać do wywaru. Dodać kostkę rosołową. Wszystko razem zagotować.

KROK 5: Żeberka wyciągnąć z zupy, mięso obrać, pokroić w kostkę i dodać do zupy pod koniec gotowania.Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę dodać do wywaru, podgotować ok 10 minut.

KROK 6: Do zupy dodać kapustę gotować jeszcze przez chwilę. Doprawić do smaku solą i pieprzem, posypać siekanym koperkiem.Podawać z pieczywem.