Kapusta z żeberkami i komosą

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- kapusta - 0,5 szt.
- żeberka wędzone - 400 g
- ziemniaki - 500 g
- komosa ryżowa - 0,5 szklanka
- cebula - 2 szt.
- olej - 6 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- majeranek - do smaku
- suszona natka pietruszki - do smaku
- liście laurowe - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: cebulę obieramy, kroimy w kostkę i szklimy na oleju.
W kolejnym kroku do cebuli dodajemy żeberka i przyprawy.
Następnie kapustę siekamy dość grubo i wrzucamy do garnka.
Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i dodajemy do gara.
Teraz jest czas na quinoa. Komosę płuczemy pod bieżąca wodą na sicie i dodajemy do kapusty.
Zalewamy wszystko 2-3 szklankami wody.
Potem zagotowujemy, zmniejszamy grzanie.
Gotujemy ok godziny na wolnym ogniu mieszając od czasu do czasu.