

Zeberka duszone w kapuście z kminkiem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne i syte danie

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- żeberka - 80 dag
- wędzony boczek - 20 dag
- kiszone kapusta - 50 dag
- cebula pokrojona w kostkę - 10 dag
- ząbki czosnku - 2 szt.
- pokrojona włoszczyzna - 20 dag
- bulion - 20 ml
- olej do smażenia - 30 ml
- kminek, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, sól, pieprz. -

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę kiszoną opłukać, posiekać, a następnie wraz z żeberkami i przyprawami włożyć do bulionu i podduś. Na patelni podsmażyć pokrojony w kostkę boczek, cebulę, czosnek i włoszczyznę i dodać do kapusty. Całość dusić, aż wszystkie składniki będą miękkie. Doprawić do smaku.

Jak podawać?

z ziemniakami puree lub ciemnym pieczywem