

Żeberka z kiszoną kapustą

Autor: **suri**Przepisów: **64** Ocena: **1550**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- żeberka, 2 kg
- kapusta kiszona, 1,5 kg
- cebula, 20 dag
- 4 liście laurowe
- 8 ziarenek ziela angielskiego
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- pieprz
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- przyprawa do mięs "knorra"
- 1 - 2 kostek rosołowych "knorra"
- Mąka pszenna
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka pokroić na mniejsze kawałki ,natrzeć przyprawą do mięs ,obtoczyć w mące i obsmażyć na oleju
- 2 Kapustę drobno pokroić.Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na pozostałym po smażeniu żeberek tłuszczu
- 3 Do żaroodpornego naczynia włożyć połowę kapusty wymieszanej z połową przypraw(ziele angielskie ,papryka ,pieprz ,liście laurowe),na kapustę położyć obsmażone żeberka,na nie cebule i resztę kapusty z resztą przypraw
- 4 Około 1 litra wody zagotować z kostką rosołową lub dwiema i podlać tym żeberka .Całość przykryć i wstawić do piekarnika na około 2,5 godziny,po tym czasie dodać przecier pomidorowy ,zamieszać i jeszcze na około 10 minut włożyć do piekarnika

Twoje notatki do przepisu: