

Żeberka w kiszanej kapuście

Przepis dodany przez użytkownika patrycja



Potrawa szybka, łatwa i smakowita...

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg.żeberek -
- 1 kg.kiszonej kapusty -
- 2-3 cebule -
- olej do smażenia -
- przecier pomidorowy, -
- natka pietruszki -
- liść laurowy, ziele angielskie -
- pieprz, sól -

Etapy przyrządzania:

1.



Żeberka umyć, pokroić na kawałki, przyprawic solą i pieprzem. Smażyć przez kilka minut na niewielkiej ilości tłuszczu. Kapustę pokroić, wypłukać, podgotować z liściem laurowym i zieleń angielskim. Doprawić ją do smaku, dodać podsmażoną cebulkę i włożyć żeberka. Gotować aż będą miękkie, a pod koniec dodać natkę pietruszki i przecier pomidorowy.

Jak podawać?

Podawać z ziemniakami i ogórkami kiszonymi.