



Kapuśniak na żeberkach

przepisy.pl



90 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 400 gramów
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- Wędzony boczek lub wędzone kości - 200 gramów
- seler - 0.5 sztuk
- pietruszka - 100 gramów
- kiszona kapusta - 300 gramów
- ziemniaki - 300 gramów
- cebula - 2 sztuki
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- masło - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 sztuk
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Żebra pokrój w porcje po dwie kostki. Umyj i oczyść z niepotrzebnych kawałków tłuszczu.
2. Umieść w odpowiednim garnku, dodaj wędzony boczek lub kości i zalej litrem zimnej wody, zagotuj, zbierz powstałą pianę, dodaj pokrojone w kostkę warzywa (marchew, selera, pietruszkę i ziemniaki). Dodaj również przyprawy, takie jak, czosnek, kminek, ziele angielskie, liść laurowy i ziarenka pieprzu.
3. Przez około 60 minut na wolnym ogniu gotuj wywar.
4. Po tym czasie dodaj odciśniętą, posiekaną kapustę i kostkę bulionową, gotuj kolejne 20 minut.
5. W tym czasie pokrój w kostkę cebule, zeszklij ją na maśle, dodaj mąkę i wymieszaj dokładnie.
6. Do gotującej się zupy dodaj mąkę z cebulą, szybko i dokładnie wymieszaj rozprowadzając zasmażkę.
7. Zupę dopraw majerankiem i, jeśli zachodzi taka potrzeba, dodatkową porcją soli i czarnego pieprzu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl