



Żeberka w kapuście

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe z kością - 2 kilogramy
- Kostka do mięs pieczeniowa Knorr** - 2 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- mąka pszenna - 100 gramów
- olej roślinny do smażenia - 100 mililitrów
- kiszona kapusta - 500 gramów
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- cebule - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 sztuk
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- suszone grzyby - 50 gramów
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Żeberka pokrój w mniejsze porcje, po trzy kostki, umyj, wysusz, dobrze natrzyj przyprawą do mięs, oprósz w mące, obsmaż dokładnie w garnku z obu stron.
2. Żeberka przełóż na bok, w tym samym garnku przesmaż pokrojona w kostkę cebulę z posiekanym czosnkiem i koncentratem pomidorowym. Dodaj przesiekana kiszona kapustę (jeśli jest słona można ją przepłukać).
3. Do garnka na powrót włóż podsmażone żebra, dodaj liść laurowy, ziele angielskie, ziarenka pieprzu, zmielony kminek, pokruszone grzyby (mogą być suszone, nie trzeba ich zamaczać). Składniki zalej około 700 ml wody dodaj 2 Kostki do mięsa pieczeniową Knorr, która nada daniu pełen smak.
4. Wszystko razem pod przykryciem gotuj powoli około 30 minut po tym czasie zdejmij przykrywkę i gotuj kolejne 30 – 40 minut, aż woda odparuje z kapusty, a mięso zrobi się miękkie. Całość dopraw do smaku majerankiem.

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