



Żebra po kasselsku

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- wędzone żeberka - 2 kilogramy
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- kiszona kapusta - 0.5 kilogramów
- cebula - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- musztarda - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule pokrój w kostkę i zeszklij w garnku. Dodaj pokrojoną kapustę oraz ziele, liść i pieprz.
2. Do garnka wlej 1,5 l wody i zagotuj. Następnie dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr, która podkreśli bogaty smak dania.
3. Żebra potnij na porcje, a następnie umieść w garnku z kapustą i gotuj godzinę na wolnym ogniu.
4. Pod koniec gotowania odlej pół szklanki sosu z duszenia, dodaj musztardę i dobrze wymieszaj. Całość wlej z powrotem do garnka i dopraw do smaku. Podawaj z ziemniakami.

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