

SPRAWDZONY PRZEPIS NA
ŻEBERKA W KAPUŚCIE

SKŁADNIKI:

1 kg żeberek,
1 kg kiszonej kapusty,
2 cebule,
1 marchew,
2 łyżki miodu,
1 torebka przyprawy do żeberek,
Kucharek,
majeranek, pieprz,
olej do smażenia.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso umyj, pokrój na mniejsze kawałki, natrzyj przyprawą do żeberek oraz pieprzem i odstaw do lodówki na 2 godziny.

Kapustę pokrój, posyp Kucharkiem i majerankiem. Cebulę obierz, pokrój w dużą kostkę. Marchew umyj, obierz, pokrój w plasterki. Wszystkie składniki wymieszaj.

Do wysmarowanego olejem naczynia włóż połowę kapusty. Żeberka obsmaż, przełóż do naczynia i przykryj pozostałą częścią kapusty. Potrawę polej miodem, przykryj pokrywą.

Wstaw do nagrzanego piekarnika do temperatury 200°C na 1,5 godziny. Po upieczeniu pozostaw w piekarniku na kolejne 30 minut.

SMACZNEGO!