

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

ŻEBERKA W KISZONEJ KAPUŚCIE

Składniki:

- 1,4kg żeberek wieprzowych
- 2 łyżki oleju
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 200 g boczku parzonego lub gotowanego
- 1 kg kiszonej kapusty
- kilka suszonych śliwek
- kilkanaście kawałków suszonych grzybów
- przyprawy: świeżo zmielony pieprz, 4 liście laurowe, 4 ziela angielskie, 1 łyżka kminku, 2 łyżki majeranku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Żeberka pokroić na porcje z 2 żeberkami. Rozgrzać patelnię z olejem, żeberka doprawić solą i kolejno obsmażać na złoty kolor. Obsmażone żeberka odłożyć na talerz.
- Na tę samą patelnię włożyć pokrojony w kosteczkę boczek i co chwilę mieszając smażyć go przez ok. 5 - 7 minut aż będzie lekko zrumieniony. Dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę i mieszając smażyć przez ok. 5 minut, pod koniec dodać przeciśnięty przez praskę czosnek.
- Dodać odcedzoną kapustę (jeśli jest bardzo kwaśna można ją wcześniej przepłukać). Dodać liście laurowe, ziela angielskie, kminek, majeranek, zmielony pieprz oraz pokrojone suszone śliwki i suszone grzyby. Podgrzewać jeszcze przez kilka minut mieszając aż składniki dokładnie się wymieszają.
- Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Połowę kapusty wyłożyć do dużego naczynia żaroodpornego, na wierzchu położyć obsmażone żeberka. Przykryć resztą kapusty a następnie położyć pokrywę lub folię aluminiową. Szczelnie przykrytą zapiekankę wstawić do piekarnika i piec przez 2 godziny.

SMACZNEGO!