

Kwaśnica

data aktualizacji: 2020.02.04 autor: Redakcja



Składniki:

- woda
- 2,5 litra
- surowe żeberka i wędzone żeberka - po 500 gramów
- wędzony boczek
- 300 gramów
- czosnek
- 3 ząbki
- ziemniaki
- 500 gramów
- kapusta kiszona
- 500 gramów- opcjonalnie grzybki dla smaku (najlepiej borowiki)
- przyprawy - sól, pieprz, majeranek, kminek, ziele angielskie, liść laurowy

Przygotowanie: Żeberka płuczemy dokładnie i kroimy na mniejsze części, a następnie umieszczamy w dużym garnku, zalewamy wodą i zostawiamy do zagotowania. Kiedy wszystko zacznie się gotować, zmniejszamy nieco ogień, przykrywamy i pozostawiamy na około 45 minut. W tym czasie kroimy na

nieco mniejsze części wędzone żeberka. Kroimy również w kostkę boczek, wyciskamy czosnek, kroimy ziemniaki w kostkę, a kapustę siekamy. Wszystko - w miarę krojenia - dodajemy do zupy. Na koniec wszystko doprawiamy dla smaku i gotujemy jeszcze około 30 minut - w zależności od tego w którym momencie kapusta, ziemniaki oraz mięso zrobią się miękkie.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34530-kwasnica>