

Kapuśniak z kiszonej kapusty na żeberkach

data aktualizacji: 2021.06.05 autor: Redakcja



Składniki:

- 500 g kiszonej kapusty,
- 400 g żeberek wieprzowych,
- 100 g wędzonego boczku,
- 1 kg ziemniaków,
- 1 cebula,
- 1 marchewka,
- 1 pietruszka,
- pół selera,

natka pietruszki,

1 łyżka mąki pszennej,

masło lub olej,

2 liście laurowe,

2 ziarenka ziela angielskiego,

1 łyżeczka kminku,

suszony majeranek,

sól i pieprz

Przygotowanie:

Na początek umyj mięso. Pokrój je na mniejsze części i przełóż do dużego garnka. Zalej zimną wodą i dodaj szczyptę soli. Woda powinna całkowicie przykryć mięso. Najlepiej wlać dwa-trzy litry wody. Gotuj na wolnym ogniu. Gdy pojawią się szumowiny, wyłóż je łyżką. Gotuj mięso przez kolejną godzinę. W razie potrzeby wyłóż kolejne szumowiny. Dodaj obrane, umyte i starte na tarce o dużych oczkach warzywa, czyli marchewkę, pietruszkę i selera. Do zupy dodaj liście laurowe, ziele angielskie.

Gdy zupa będzie się gotować, dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki. Następnie przepłucz na sitku kapustę. Dodaj przepłukaną kapustę do zupy. Dopraw kminkiem i majerankiem. Na koniec podsmaż na oleju lub maśle drobno posiekaną cebulę i surowy boczek. Dodaj do zupy, ale zostaw tłuszcz na patelni. Dopraw do smaku solą, pieprzem, majerankiem i kminkiem.

Na pozostałym tłuszczu podsmaż mąkę. Wymieszaj i zapraw nią zupę. Gotuj kapuśniak z kiszonej kapusty na żeberkach jeszcze przez 10 minut. Gotowe! Podajemy kapuśniak posypany posiekaną natką pietruszki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/39559-kapusniak-z-kiszonej-kapusty-na-zeberkach>