

# Żeberka na kiszzonej kapuście

Autor: **karlossa96**Przepisów: **42** Ocena: **85**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- żeberka
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 listek laurowy
- 25 g suszonych grzybów
- suszony tymianek
- 1/2 łyżki cukru
- 1 szklanka wody
- 4 łyżki sosu sojowego
- sól, pieprz
- 500 g kiszzonej kapusty
- 250 g pieczarek

## Sposób przygotowania:

- 1 Do brytfanny żaroodpornej wkładam żeberka, dodaję przekrojoną na 4 części cebulę, obrane ząbki czosnku, liść laurowy, suszone grzyby, tymianek, cukier, wlewam wodę, sos sojowy. Zagotowuję, doprawiam solą i pieprzem. Piekę 2,5 godziny w 150 st. C.
- 2 Gdy mięso będzie już miękkie kładę na wierzch kapustę kiszoną i piekę jeszcze 40 minut.
- 3 Pieczarki kroję w plasterki i smażę przez 15 minut. Upieczone żeberka z kapustą posypuję pieczarkami.

## Twoje notatki do przepisu: