

Żeberka w kapuście kiszzonej.



Autor: **Marusia26**
Przepisów: 3 Ocena: 40

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 4 duże porcje żeberek - wysokie
- zalewa - sos do żeberek:
- 2 łyżki papryki ostrej
- 1 łyżka papryki słodkiej
- 100 ml sosu sojowego
- 4 łyżki keczupu
- 2 łyżki musztardy sarepskiej
- sól, pieprz
- 1 kg kapusty kiszzonej - przepłukanej, nie krojonej żeby nie wyszła paćka
- 4 liście lurowe
- 10 dkg słoniny wędzonej
- 2 cebule

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę zalewamy wodą i wstawiamy do gotowania z liśćmi laurowymi. Ja gotuję pod przykryciem z dodatkiem cebuli by zmniejszyć intensywność zapachu.
- 2 W tym czasie przygotowuję zalewę i żeberka.
Mieszam:
paprykę ostrą, słodką, sos sojowy, keczup, musztardę, sól, pieprz.
W tak przygotowanej zaprawie zanurzam żeberka i od razu kładę je do wysokiej patelni i solidnie obsmażam. Podlewam wodą tak by żeberka były prawie zakryte
- 3 Teraz kroję drobno słoninę i razem z cebulą daję na patelnię. Kiedy cebula się zeszkli dodaję mąkę i robię zasmażkę, którą wkładam do kapusty.
- 4 Teraz biorę brytfankę lub naczynie żaroodporne i przekładam część kapusty. Na nią wykładam żeberka i zakrywam drugą częścią kapusty.
Kapustę i żeberka zalewam sosem, który pozostał po duszeniu żeberek, tak żeby lekko wystawała kapusta.
- 5 Brytfankę wkładam jeszcze na 10 - 15 min. do piekarnika nastawionego na 170 st.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: