



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

ŻEBERKA W KAPUŚCIE

Składniki:

4 porcje żeberek

2 kg kapusty kwaszonej

4 łyżki smalcu (opcjonalnie oliwa)

Przyprawy: vegeeta paprykowa, sól, pieprz,
majeranek



1. Żeberka myjemy, przyprawiamy i obsmażamy na smalcu.
2. Kapustę (połowa porcji) wykładamy na dno naczynia żaroodpornego.
3. Na kapustę kładziemy żeberka i przykrywamy pozostałą częścią kapusty.
4. Całość posypujemy majerankiem i wkładamy do piekarnika.
5. Pieczemy ok. 2 godzin w temperaturze 200 stopni. (z dołu i góry).
6. Po wyjęciu podajemy z kluskami lub ziemniakami pieczonymi.

SMACZNEGO!

Tutorial na stronie www.danka.edu.pl w dziale kuchnia.