KAPUŚNIAK – na 2 litry wody

Składniki:

żeberka wieprzowe 400g
Marchewka 1 duża szt.
Wędzony boczek 200g
Seler 1 szt.
Pietruszka 1 szt.
Kiszona kapusta 500g
Ziemniaki 300g
Cebula 2 szt
Ziele angielskie 3 szt.
Liść laurowy 2 szt.
Pieprz, sól do smaku

Sposób przygotowania:

1 – Wrzucić do garnka żeberka i pokrojoną kapustę zalać wodą , gotować aż zmięknie(kapusta)
2 – Warzywa obierz i na grubych oczkach tarki zetrzyj i dodaj do kapusty
3 – Wędzony boczek pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na patelni.
4 – Cebulę pokroić w kostkę i dodać do podsmażonego już boczku, podsmażać razem aż cebula się zarumieni.
5 - Dodaj wszystko do kapusty i dalej gotuj.
6 - Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Ugotować w osobnym garnku. Ugotowane ziemniaki dodać do kapusty, gotować razem na małym ogniu. Aby smaki się dobrze wymieszały doprawić solą i pieprzem …… i Smacznego!!!