



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szeł Kuchni (1530)
Żeberka w kapuście słodkiej
Podawać z ziemniakami.

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 7 dag
- kapusta, 1.25 kg
- żeberka, 50 dag

Sposób przygotowania:

Żeberka opłukać, nadrańbać parę razy, włożyć do małej ilości wrzącej wody. ugotować. Kapustę oczyścić, opłukać, pokrajać w grubą kostkę, włożyć do ugotowanych żeberek, ugotować na silnym ogniu bez przykrycia; wywar wygotować tak, aby wystarczył tylko na sporządzenie sosu. Sporządzić sos: stopić tłuszcz, podrumienić z mąką. Do zasmażki dodać wywar z kapusty i żeberek, starannie wymieszać, wlać do żeberek, zagotować, do potrawy dodać sól i pieprz do smaku.

