

## **Żeberka w kiszzonej kapuście**

(porcja na 5-6 osób dorosłych i jeszcze zostanie)

### **Składniki:**

2 kg kapusty kiszzonej  
2 kg żeberek  
1/2 kg cebuli  
1 szkl. Wina białego  
oliwa  
odrobina oleju do smażenia  
liść laurowy, ziele angielskie, majeranek  
vegeta, pieprz, sól  
6 ząbków czosnku  
papryka słodka i ostra  
odrobina chili  
przyprawa maggi lub lubczyk  
kilka listków świeżej bazylii

### **Wykonanie:**

Żeberka umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i natrzeć przyprawami: rozgniecionym czosnkiem, pieprzem, solą i papryką i to wszystko w oliwie. Odstawić na ok. 2 godz. (ja zostawiam na noc)

Kapustę kiszoną opłukać, żeby nie była zbyt mocno kwaśna i wrzucić do kociołka. Cebulę obrać i pokroić, dorzucić do kapusty. Dodać liść laurowy, ziele angielskie, majeranek i Vegetę. Kociołek zawiesić nad paleniskiem i warzyć na wolnym ogniu.

W tym czasie obsmażyć żeberka na rozgrzanym tłuszczu w patelni, z obu stron na rumiano. Obsmażone żeberka dodać do kapusty, podlać winem, dodać chili i maggi (lubczyk). Dusić wszystko razem pod przykryciem, aż do miękkości żeberek. Pod koniec dodać listki bazylii i ewentualnie jeszcze potrawę doprawić do smaku.