

MĘCYBUŁY

I INNE POTRAWY POWIATU KIELECKIEGO



IV Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę



Koło Gospodyń Wiejskich
Przededworze

KAPUŚNIAK Z KASZĄ NA ŻEBERKACH

Składniki:

1 kg kapusty kiszzonej,
1 kg żeberek,
3 litry wody,
3 łyżki kaszy jęczmiennej grubej,
1 marchew,
0,5 małego selera,
przyprawy.

Sposób przygotowania:

żeberka opłukać, pokroić i gotować do miękkości. Dodać kapustę z kwasem, kaszę oraz starte warzywa. Całość gotować około 40 minut. Na koniec przyprawić solą, pieprzem i wegetą do smaku. Na talerzu posypać natką pietruszki.



