



## KAPUŚNIAK Z BRYNDZĄ

Składniki:

- 450 g kiszonej kapusty
- 200 g ziemniaków
- 1 cebula
- 200 g żeberek wieprzowych wędzonych
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 seler
- liść laurowy
- ziele angielskie
- świeży majeranek
- 200 g sera bryndzy
- sól i pieprz

Sposób wykonania:

Żeberka zalej zimną wodą i gotuj ok. 2 godz. na wolnym ogniu z dodatkiem 4 liści laurowych i 4 ziaren ziela angielskiego. Warzywa pokrój w kostkę wielkości 1 cm i dodaj do wywaru. Kiszoną kapustę posiekaj nożem i delikatnie obgotuj w osobnym naczyniu. Dodaj wszystko razem do wywaru. Dopraw solą i pieprzem oraz świeżym majerankiem. Podawaj z kawałkami pokruszonej bryndzy i obgotowanym mięsem z wędzonych żeberk.



**Philipiak**

MILANO  
1987

MATERIAŁ: PHILIPIAK POLSKA