Żeberka w Kapuście

Zachwyć się klasycznym smakiem, który rozgrzewa od środka

Czas na High: 4-5H

Ilość porcji: 3-5

Czas na Low: 6-8H

Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 kg żeberka wieprzowe, pokrojone na porcje
- 1 duża główka kapusty, poszatkowana
- 2 cebule, pokrojone w kostkę
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 szklanka bulionu warzywnego lub mięsnego
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka majeranku
- Sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego opcjonalnie dla głębi smaku
- 2 łyżki octu balsamicznego lub jabłkowego opcjonalnie dla kwaśności
-

Wykonanie:

Przypraw żeberka Natrzyj żeberka solą, pieprzem, słodką papryką i majerankiem. Pozostaw na chwilę, aby smaki się połączyły.
2. Obsmaż żeberka Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek i obsmaż żeberka z każdej strony na złoty kolor. To pomoże zamknąć smaki w mięsie. Przenieś żeberka do wolnowaru.
3. Smażenie cebuli i czosnku W tym samym tłuszczu, na którym smażyły się żeberka, zeszklij cebulę i czosnek do miękkości. Następnie dodaj do wolnowaru na żeberka.
4. Dodawanie kapusty W wolnowarze, na żeberka i cebulę, dodaj poszatkowaną kapustę. Jeśli lubisz bardziej intensywne smaki, możesz dodać koncentrat pomidorowy oraz ocet balsamiczny lub jabłkowy.
5. Dodanie bulionu Zalej wszystko bulionem, tak aby składniki były lekko przykryte.
6. Gotowanie Ustaw wolnowar na niską temperaturę LOW i gotuj przez 6-8 godzin, aż żeberka będą bardzo miękkie, a kapusta zmięknie.
7. Podawanie Sprawdź smak i dopraw solą oraz pieprzem według potrzeb. Podawaj gorące, najlepiej z chlebem, który doskonale zbierze soczyste sosy.