Žebra s kysaným zelím

Ingredience

- brambory
- zelí kysané — 2–3 balíček
- cukr, kmín
- grilovaní koření
- cukr
- syrová a uzená žebra

Postup

Dno pekáče vymažeme. Vyložíme na plátky nakrájenými, uvařenými brambory. Zelí smícháme s cibulí, cukrem, kmínem a v tenké vrstvě poklademe na brambory. Na to položíme uzená a syrová žebra, osolíme a okořeníme grilovacím kořením. Na ně a kolem nich navrstvíme zbytek zelí. Dusíme pod pokličkou asi 11/2 hodiny a dopečeme ½ hodiny. Navrch můžeme poklást plátky špetku, sádla apod.

Zdroj: cilka.eu