



*Tomasz Szymczyk,
Szef Kuchni restauracji
„Szara Willa” poleca:*



Pańczkraut z żeberkami i sosem miodowo-piwnym

Składniki

300 g żeberka z kością
150 g kapusty kiszanej z Bobrowy
150 g ziemniaków
100 ml piwa
60 g cebuli
50 g boczku wędzonego
25 g miodu wielokwiatowego
wotczyńskiego
20 g masła z Olesna
2 ząbki czosnku
10 g natki pietruszki
ziele angielskie
liść laurowy
sól
pieprz młotkowany
papryka słodka
czosnek suszony

Przygotowanie

Żeberka marynujemy i odkładamy do lodówki na co najmniej 12 godzin. Po tym czasie pieczemy w temperaturze 140°C przez około 2,5 godziny.

Ziemniaki obieramy, myjemy i gotujemy w osolonej wodzie. Kiszoną kapustę wkładamy do garnka i zalewamy 1/4 szklanki wody. Dodajemy ziele angielskie, liście laurowe oraz ziarenka pieprzu i całość gotujemy do miękkości.

Boczek wędzony i cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni. Ugotowane ziemniaki przecedzamy i ugniatamy jak na puree. Kapustę kiszoną także odcedzamy, usuwamy liście laurowe, ziele angielskie oraz ziarenka pieprzu, dodajemy przeciśnięty czosnek, a następnie mieszamy. Kapustę łączymy z ziemniakami i boczkiem. Na tym etapie można całość doprawić do smaku.

Pańczkraut podajemy z pieczonymi żeberkami.

czas przygotowania: 150 minut | marynowanie: 12 godz. | liczba porcji: 1

Szara Willa Opole



Szlak kulinarny
Opolski Bifjy

