

## Żeberka z młodą kapustą

### Składniki:

- 400 g żeberek
- 4 łyżki oliwy
- 1 cebula
- 1/4 główki młodej kapusty
- 1 puszka pomidorów (400 g)
- 2 pomidory
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- przyprawy:  
2 listki laurowe, 3 ziele angielskie,  
1/3 łyżeczki świeżo zmielonego ziołowego  
pieprzu, sól



### Przygotowanie:

- Żeberka pokroić na mniejsze porcje np. na kawałki z jedną kostką, doprawić solą. Na dużej patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy, włożyć żeberka i zrumienić dokładnie z każdej strony.
- Cebulę pokroić w kostkę i dodać do żeberek. Smażyć 2 minuty. Dodać poszatowaną kapustę, zalać 1/2 szklanki wody i dusić około 20 minut. Następnie dodać puszkę pomidorów i przyprawy. Dusić na minimalnym ogniu pod przykryciem przez około 15 minut.
- Na koniec gotowania dodać koncentrat pomidorowy, w razie potrzeby dolać trochę wody.
- Podawać ze świeżym pieczywem.