



## Zupa gołąbkowa

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Pyszna zupa gołąbkowa to świetne danie, polecane na obiad dla całej rodziny. Warto zapamiętać ten przepis, gdyż zupa jest tania, prosta w przygotowaniu, a przy tym bardzo smaczna.

## Przygotowanie

### Krok 1

Do garnka nalewamy 2 l wody, dodajemy żeberka, liść laurowy i ziele angielskie i gotujemy przez ok. 1,5 godziny.

### Krok 2

Obraną włoszczyznę kroimy drobno lub ścieramy na tarce. Kapustę kroimy w cienkie paski i razem z warzywami wrzucamy do garnka.

### Krok 3

Na patelni, na rozgrzanym oleju podsmażamy obraną i pokrojoną w kostkę cebulę. Cebulę razem z ryżem i pokrojonymi w kostkę pomidorami dodajemy do zupy, gotujemy przez 25 minut. Doprawiamy do smaku przyprawami.

### Krok 4

Zupę możemy podawać ze świeżym pieczywem.

Danie: **Zupy**,

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki:

- 500 g żeberek wieprzowych
- 2 l wody
- 1 liść laurowy
- 3 kulki ziela angielskiego
- ½ główki kapusty głowiastej białej
- 1 pęczek włoszczyzny
- 1 cebula
- 2 pomidory
- 1 szklanka ryżu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżka majeranku
- 3 łyżki oleju