RIBIŅAS AR SARKANAJIEM KĀPOSTIEM NO HUGO





Vislabāk ar cepeškrāsnī ceptām ribiņām, kas glazētas ar sinepēm un medu!
"Mņam"!
Šis ēdiens nekad neliks vilties ne jums, ne viesiem !!

Jums būs nepieciešams: (apmēram 4 ēdājiem)
1 maza sarkano kāpostu galva
2 ēdamkarotes kristāliskā cukura, sāls
Ķimenes, veselas un maltas
Kukurūzas vai kartupeļu ciete
Etiķis
Ceptas ribiņas vai cauraudzīts, min.800 grami
4 ķiploku daiviņas
Eļļa, 1 ēdamkarote medus
Dižonas sinepes (izmantojiet citas, ja jums nav Dižonas, bet no maigajām)

Procedūra:
Gaļu apsāliet, iegrieziet mazliet un griezumos iespraužiet ķiplokus . Cepamtraukā ielejiet nedaudz eļļas un pievienojiet nedaudz ūdeni. Cepiet atvērtā traukā 180 grādos vismaz 1,5 stundas. Kad gaļa ir mīksta, apsmērējiet to ar sinepēm, kas sajauktas ar medu, un cepiet vēl vismaz 10 minūtes.
Sagrieziet kāpostus strēmelitēs. Beriet 2 ēdamkarotes kristāliskā cukura traukā, kurā to sautēsit, un lēnām izšķīdiniet to karamelē (esiet uzmanīgi, lai nepiedeg). Beram sasmalcinātus kāpostus izkausētā cukurā, pārkaisa ar sāli, pievienojiet nedaudz maltu piparu, nedaudz ķimeņu (veselu un samaltu), pielejam nedaudz ūdens un zem vāka sautējam. Ne ilgi, lai kāposti neizjuktu.
Maksimums 15 minūtes.
Nogaršojiet, vai sāls ir pietiekami, un, pēc patikšanas, pievienojiet 1-2 ēdamkarotes etiķa.
Iebieziniet ar cieti (nelielā, auksta ūdens daudzumā izšķīdiniet 1 – 2 tējk. cietes), samaisiet kāpostos un sautējam vēl 5 minūtes.

PS: man šiem kāpostiem sīpols nemaz neprasās, bet ja jūs izjūtat tādu vēlmi, tad droši šaujam klāt, ar to neko nevar sabojāt.

GATAVS!
Pasniedz ar vārītiem kartupeļiem.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo





