Na 3 l zupy

1/2 kg żeberek surowych, włoszczyzna (marchewka, pietruszka, seler, por), 1/2 kg kiszonej kapusty, kawałek słoniny, nieduża cebula, 2-3 suszone grzybki, 5 ziemniaków (ok 1/2 kg), listek laurowy, ziele angielskie, kminek, sól, pieprz

Do wody wrzucić umyte żeberka i gotować ok. 1/2 godziny. Jarzyny obrać, opłukać i zetrzeć na tarce jarzynowej. Kapustę odcisnąć, jeżeli zbyt kwaśna to opłukać i pokroić na małe kawałki. Do podgotowanych żeberek wrzucić jarzyny i kapustę, dodać listek, 2 ziarenka ziela i opłukane grzybki. Ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w kostkę i ugotować w osobnym garnku. Słoninę pokroić w kostkę, stopić, na skwarkach zeszklić drobno posiekaną cebulę. Gdy kapusta i żeberka miękkie, dodać odcedzone ziemniaki, cebulkę ze skwarkami, doprawić solą, pieprzem i kminkiem. Podawać ze świeżym ciemnym pieczywem.

wg Basi Stopińskiej z Kłodzka