

Duszone żeberka w sosie cebulowym, ziemniaki i duszone z cebulką kiszone buraczki.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26235**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- żeberka wieprzowe 1 kg.
- przyprawa ziołowa do wieprzowiny
- mąka pszenna (do posypania i zagęszczenia sosu)
- sos sojowy ciemny
- Liść laurowy 5 szt.
- Ziele angielskie 6 ziaren
- Czosnek 3 ząbki
- włośczyk suszony 2 łyżki
- cebula biała 1 szt.
- cebula czerwona połowa
- domowa kostka rosółowa 1 łyżka (lub 1 kupna kostka)
- Sól morską
- tłuszcz do smażenia
- ziemniaki 8 szt.
- kiszone buraczki mielone 1 mały słoiczek 200 ml
- Natka pietruszki
- świeży koper

Sposób przygotowania:

1 Duszone z cebulką kiszone buraczki - przepis:

Na patelnię wlewamy 2 łyżki oleju i smażymy połowę cebuli czerwonej pokrojonej w kostkę. Do zeszkłonej cebuli dodajemy słoiczek mielonych kiszonych buraczków. Do słoiczka wlewamy troszkę wody, płuczemy z buraczków i wlewamy na patelnię. Buraczki dusimy do miękkości, jeżeli są komuś za kwaśne, możemy dosłodzić miodem lub cukrem. Gdy buraczki zmiękną zagęszczamy mąką ziemniaczaną. Do szklanki wsypujemy małą łyżeczkę mąki ziemniaczanej i mieszamy ją z wodą w ilości 1/3 szklanki wody. Wlewamy na patelnię z duszonymi buraczkami i mieszamy. Dusimy jeszcze przez chwilę.



- 2 Żeberka myjemy w zimnej, bieżącej wodzie. Dzielimy na 8 kawałków, posypujemy każdy kawałek przyprawą do wieprzowiny.

Uwaga!!!

Zamiast kupnej przyprawy do wieprzowiny, możemy sami sobie zmieszać poszczególne przyprawy. Ja wzięłam po pół małej łyżeczki każdej z przypraw i wszystkie pomieszałam, włożyłam do słoiczka do przypraw. Przyprawiamy do smaku.

sól, czosnek granulowany, papryka słodka, kminek mielony, gorczyca biała mielona, kolendra, tymianek, majeranek, cząber, rozmaryn, pieprz czarny, papryka ostra, mielone ziele angielskie i mielony liść laurowy.



- 3 Obtaczamy z każdej strony w mące.



- 4 Smażymy z każdej strony na złoty kolor.



- 5 W garnczku zagotowujemy litr osolonej wody z domową kostką rosołową, liśćmi laurowymi, zielem angielskim i suszoną włoścзыzną.



- 6 Do gotującej się wody z przyprawami dodajemy usmażone kawałki żeberek, doprawiamy ciemnym sosem sojowym i dusimy na wolnym ogniu pod przykryciem do miękkości mięsa w

żeberkach.



- 7 W międzyczasie smażymy pokrojone w piórka cebulę i czosnek pokrojony w plasterki.



- 8 Podsmażoną cebulę i czosnek przekładamy łyżką cedzakową do garnka z duszącymi się żeberkami.



- 9 Gdy mięso w żeberkach jest miękkie, zagęszczamy sos mąką rozmieszaną z wodą, próbujemy smak, doprowadzamy do zagotowania się i kończymy gotowanie sosu z żeberkami.



- 10 W międzyczasie gotujemy ziemniaki w osolonej wodzie.



- 11 Po ugotowaniu ziemniaków, odlewamy wodę i nakładamy na talerz ziemniaki całe lub tłuczone. Obok ziemniaków układamy po 2 kawałki żeberka, polewamy sosem, nakładamy duszone z cebulką kiszone buraczki i posypujemy drobno pokrojoną natką pietruszki z koprem.



12 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: