

Żeberka wieprzowe w winnym sosie



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17940**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 kg żeberek wieprzowych
- 3 młode marchewki
- 3 średnie cebule
- 3 łyżki oleju
- 2 łodygi selera naciowego
- 3 łyżki mąki
- 200 ml przecieru pomidorowego
- butelka winna Chianti
- 1 l bulionu warzywnego
- kilka gałązek natki pietruszki, tymianku, rozmarynu,, oregano
- 2 liście laurowe
- 1 główka czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka podzieliłem po umyciu i osuszeniu na kawałki z dwoma kostkami. Oprószyłem solą i pieprzem, obsmażyłem na rumiano na oleju. Przełożyłem na ogrzany talerz, przykryłem folią. Na tłuszczu, który powstał ze smażenia wrzuciłem cebulę pokrojoną w piórka, grubo startą marchewkę i seler naciowy pokrojony w plasterki. Podsmażyłem, mieszając, aż cebula zbrązowieła. Oprószyłem mąką, dodałem koncentrat pomidorowy, mieszając smażyłem ok. 5 minut. Następnie zalałem winem. Gdy sos zawrzał włożyłem żeberka, gotowałem do czasu, aż sos zredukował się o połowę. Następnie dolałem bulion, dodałem wszystkie zioła, listki laurowe. Wymieszałem. Brytfankę włożyłem do rozgrzanego do 180 stopni C piekarnika. Na mięsie położyłem przekrojoną na pół główkę czosnku (w łupinie).Zapiekałem ok. 2 godzin.



Twoje notatki do przepisu: