

Żeberka z kiszoną kapustą i suszonymi śliwkami.



Autor: **catha**

Przepisów: **217** Ocena: **2663**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- kg żeberek
- 0,5 kg kiszonej kapusty
- 2 cebule, ząbek czosnku
- suszone śliwki - 5-6 sztuk
- koncentrat pomidorowy - 4 łyżki
- sól ,pieprz ,papryka,majeranek
- liść laurowy
- ziele angielskie- 3 ziarenka
- 2 łyżki miodu
- olej do marynaty i smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka tniemy na mniejsze kawałki, czosnek przeciskamy przez praskę. Nacieramy żeberka czosnkiem, doprawiamy solą, pieprzem, papryką, 2 łyżkami miodu i 2 łyżkami oleju. To wszystko porządnie wcieramy w żeberka i zostawiamy w lodówce na kilka godzin lub noc. Następnie żeberka wkładamy do dużego garnka razem z pokrojoną w kostkę/piórka cebulą, zalewamy wodą, dorzucamy ziele angielskie i listek laurowy i dusimy na małym ogniu przez około 1,5 godziny.



- 2 Kapustę kiszoną odsączamy i podsmażamy na 2 łyżkach oleju przez chwilę. Następnie dorzucamy na żeberka razem z przecierem pomidorowym, mieszamy co jakiś czas żeby się nie przypaliło. Sos z żeberka pięknie się redukuje, kapusta przesiąka zapachem mięsa i pod koniec dorzucamy kilka suszonych śliwek. Podaje z ziemniakami, które doskonale komponują się z powstałym sosikiem :)



Twoje notatki do przepisu: