

Przepis dnia, odc. 27. Żeberka z cebulą i suszonymi owocami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

żeberka wieprzowe	1 kg (chude)
przyprawa do żeberek	1 opakowanie
cebula	4 szt. (pokrojone w kostkę)
olej rzepakowy	(do smażenia)
miód lipowy	2 łyżki
wódka gorzka	100 ml
śliwki suszone	6 szt.
morele suszone	6 szt.
rosół z kury Kucharek	1,5 litr
tymianek	(do smaku)
imbir mielony	(do smaku)
sól morska	(do smaku)
pieprz czarny mielony	(do smaku)

Do dekoracji

ogórki konserwowe	kilk szt.
natka pietruszki	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte i osuszone żeberka pokroić na porcje z dwoma kostkami i dokładnie oprószyć przyprawą do żeberek.
- KROK 2 W dużym rondlu na oleju obsmażyć żeberka z obu stron na złoty kolor, a następnie dodać cebulę, śliwki i morele. Po 5 minutach dodać miód, wódkę i rosół, całość doprawić do smaku i dusić do miękkości na małym ogniu.
- KROK 3 Podawać z ogórkami konserwowymi lub kanapkowymi.
- KROK 4 Udekorować świeżą natką pietruszki.