

## Żeberka w ketchupowej glazurze



### ZEWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>żeberka wieprzowe</b>	1 kg
<b>sól do smaku</b>	
<b>zioła dalmatyńskie do smaku</b>	
<b>octu balsamicznego</b>	3 łyżki
<b>ketchup</b>	3/4 szk
<b>olej</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka umyć, osuszyć i pokroić na kawałki. Oprószyć przyprawami, dodać ocet balsamiczny i chwilę masować żeberka aby przyprawy pokryły mięso. Tak przygotowane żeberka odstawić na minimum 30 minut. Po tym czasie na patelni lub w szerokim rondlu rozgrzać olej, włożyć mięso i podsmażyć. Potem dodać pokrojoną w kostkę cebulę i dalej chwilę smażyć aż cebula się zeszkli. Żeberka polać ketchupem, podlać odrobiną wody i pod przykryciem dusić do miękkości od czasu do czasu kawałki mięsa obracając. Gdy będą miękkie podawać z ulubionymi dodatkami.