

Żeberka w cebuli i suszonych śliwkach z Garnka rzymskiego :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

75 dag żeberek (paski)

4 cebule

10 dag suszonych śliwek kalifornijskich (bez pestek)

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka majeranku

łyżeczki mielonej, słodkiej papryki

łyżeczki mielonego pieprzu

szklanki wody

olej

2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Garnek (razem z pokrywką) zalać wodą tak by całkowicie był zakryty i moczyć 15 minut. Wyjąć z wody .Żeberka przekroić na 3-4 kawałki. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć mięso na rumiano z obu stron . Cebulę pokroić w cienkie piórka , a śliwki przekroić na połówki. Do garnka włożyć połowę cebuli i śliwek . Na to ułożyć żeberka. Na patelnię wlać wodę i ogrzewać do rozpuszczenia pozostałości ze smażenia. Wlać do garnka. Dodać resztę cebuli i śliwek. Posypać majerankiem , papryką i pieprzem . Skropić sosem sojowym.

Wstawić garnek do zimnego piekarnika i nastawić temperaturę na 100 stopni. Gdy osiągnie ten poziom zwiększyć na 180 stopni. I znów gdy osiągnie ten poziom zwiększyć na 230 stopni i piec 1godzinę 15 minut .Spróbować sos – jeśli trzeba doprawić do smaku .

Po wyjęciu mięsa i ostudzeniu garnka zalać go ponownie wodą na 15 minut. Wyplukać i umyć miękką myjką w ciepłej wodzie bez użycia detergentów . Osuszyć.