

Żeberka cielęce w cebuli :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

0,6 kg żeberek cielęcych (paski),sól,pieprz mielony

**4 średniej wielkości cebule,4 ziele angielskie,2 liście laurowe ,1 łyżka masła
smalec**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka pokroić na kawałki (4).Posolić , popieprzyć .Na patelni rozgrzać smalec z masłem i obsmażyć na rumiano z obu stron mięso. Przełożyć do garnka. Dodać pokrojone w piórka cebule, ziele angielskie, liście laurowe .Na patelnię wlać odrobinę wody i chwilę gotować – przelać do garnka .Wlać resztę wody . Dusić na małym gazie aż cebula się rozpadnie, mięso będzie miękkie (będzie odchodzić ok. kości) , a sos zredukuje się do $\frac{3}{4}$ szklanki. Wyjąć mięso , wyluzować kości i włożyć powrotem do sosu. Doprawić do smaku pieprzem i maggi (lub sosem sojowym) .
Jeśli ktoś chce może sos przetrzeć przez sito lub zmiksować .

Jeśli kogoś dziwi użycie do podsmażania cielęciny smalcu to wyjaśniam .Nauczyła mnie tego moja Babcia . Obiegowo uważa się ,że smalec pasuje tylko do wieprzowiny . Tymczasem cielęcina obsmażona właśnie na mieszance masła i smalcu nabiera smaku .Warto spróbować.