

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 z miodem Prymat	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 Prymat	(do smaku)
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	(do smaku)
Pieprz czarny mielony Prymat	(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.