

## Doradca Smaku IX: Duszone żeberka wieprzowe z suszonymi owocami, odc. 39



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>żeberka wieprzowe</b>	1 kilogram
<b>boczek wędzony</b>	100 gramów
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>marchewka</b>	2 sztuki
<b>seler naciowy</b>	1 sztuka
<b>mąka</b>	100 gramów
<b>morele suszone</b>	30 gramów
<b>śliwki suszone</b>	30 gramów
<b>jabłka suszone</b>	20 gramów
<b>rodzynki</b>	20 gramów
<b>rosół z kury</b>	700 mililitrów
<b>wino czerwone</b>	400 mililitrów
<b>olej</b>	130 mililitrów
<b>chrzan z żurawiną</b>	4 łyżeczki
<b>liść laurowy</b>	4 sztuki
<b>ziele angielskie</b>	kilkanaście sztuk
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek

**Do smaku:**

**ziele angielskie**

**rozmaryn suszony**

**sól morską - MŁYNEK Prymat**

**Pieprz czarny- MŁYNEK**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w grubą kostkę. Marchewki kroimy w grubsze plastry. Seler naciowy siekamy. Boczek kroimy w kostkę.

W dużym garnku rozgrzewamy 50 ml oleju, dodajemy boczek i podsmażamy. Dodajemy cebulę z czosnkiem, mieszamy i smażymy chwilę razem. Następnie dodajemy marchewkę, seler naciowy i liście laurowe.

Żeberka dzielimy na porcje, krojąc na kawałki po każdej kości. Doprawiamy solą morską i czarnym pieprzem. Oprószamy mąką z każdej strony.

Na patelni rozgrzewamy pozostały olej i smażymy żeberka z obu stron. Przekładamy do garnka z warzywami. Dodajemy suszone owoce: morele, rodzynki, śliwki, jabłka. Wlewamy czerwone wino i rosół z kury (żeberka powinny być przykryte). Doprawiamy do smaku rozmarynem, dodajemy kilkanaście ziaren ziela angielskiego, mieszamy. Dusimy na małym ogniu przez około 2-2,5 godziny.

Żeberka podajemy na talerzach wraz z warzywami i owocami. Połowę szczypiorku siekamy i posypujemy danie. Pozostałym szczypiorkiem dekorujemy każdą porcję. Serwujemy z chrzanem żurawinowym.