Żeberka duszone w pachnącym sosie

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg chudych, wieprzowych żeberek	1-1,5
dość duże cebule	3-4
ząbki świeżego czosnku	3-4
łyżka soli	1
łyżka suszonego, granulowanego czosnku	1
łyżeczka mielonego pieprzu ziołowego	1
duża łyżka mielonej, słodkiej papryki	1
czubata łyżka majeranku suszonego, otartego	1
duże liście laurowe	2
ziarenka ziela angielskiego	3-4
duża łyżka proszku grzybowego (zmielonych grzybów suszonych)	1
łyżki mąki	1-2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli uda nam się dostać chude żeberka, możemy je udusić z dodatkiem aromatycznych przypraw. Mięciutkie mięso w pachnącym sosie jest pyszne!

Żeberka opłukać, osuszyć, podzielić na porcje szer. ok. 5-8cm (tak na 2-3 kostki). Natrzeć solą, mielonym pieprzem, granulowanym czosnkiem, mieloną papryką i majerankiem. Odstawić, pod przykryciem, w chłodne miejsce na przynajmniej godzinę. Cebulę obrać, pokroić w grube półplasterki. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju, obsmażyć partiami wszystkie kawałki żeberek na rumiano, przełożyć do rondla. Na tę samą patelnię wlać pozostały olej, zrumienić na nim cebulę, na koniec podlać ją 1-1,5 szklanki wody i dusić chwilę aż z dna patelni odejdzie wszystko co przywarło w trakcie smażenia a następnie przelać całość na żeberka. Dodać liście laurowe i ziele angielskie, dusić na malutkim ogniu, pod przykryciem, ok.1-1,5 godziny. Kiedy mięso będzie już miękkie do sosu dodać proszek grzybowy i przeciśnięty przez praskę świeży czosnek. Mąkę rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnej wody i wlać do sosu, dusić jeszcze ok.10 min. Podawać najlepiej z kaszą i dodatkiem surówki. Staram się udusić żeberka na kilka godzin przed podaniem i kiedy sos trochę przestygnie zbieram, za pomocą łyżki, ew. nadmiar tłuszczu z jego powierzchni. Do natarcia mięsa używam granulowanego czosnku bo świeży w czasie obsmażania mięsa przypala się i gorzknieje.