

Zeberka na miodzie ze śliwkami

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- żeberka wieprzowe - 1 i 1/2 kg
- koncentrat pomidorowy - 30 dag
- miód - 15 dag
- śliwki kalifornijskie - 20 dag
- rosół z kostki - 1 kostka(i)
- sól - 1/2 łyżeczka(i)
- pieprz - 1/2 łyżeczka(i)
- bazylią - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zeberka natrzeć koncentratem pomidorowym, solą i pieprzem. Odstawić na 24 godziny do lodówki. Następnego dnia usmażyć na ciemnozłoty kolor, przełożyć do rondla i podlać rosółem. Dusić do miękkości. Wyjąć żeberka, pozostały sos przyprawić miodem, dodać śliwki i dusić do momentu, aż sos zgęstnieje.

Jak podawać?

podawać z knedlami

