

Żeberka w sosie pomidorowym

Przepis dodany przez użytkownika mamba



Danie nieco pracochłonne, ale efekt baaardzo dobry.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żeberka wiepszowe - 60-70 dag
- ząbki czosnku - 2-3
- kostka rosołowa wołowa - 1
- mąka - 3 szczypta(y)
- łyżki oleju - 3 łyżka(i)
- kawałków kolorowej papryki - 6
- pieprzu czarnego - łyżeczka(i)
- koncentratu pomidorowego może być też przecier pomidorowy - 3 łyżka(i)
- soli - 1 łyżeczka(i)
- kwaśnej śmietany - 2 łyżka(i)
- suszony tymianek - szczypta(y)
- ziele angielskie - 3-4 szt.
- duża cebula - 1

Etapy przyrządzenia:

1. Żeberka umyć osuszyć, przyprawić solą i pieprzem, natrzeć czosnkiem i odstawić na pół godziny do lodówki.



Cebulę paprykę i czosnek pokroić w kostkę, najpierw podsmażyć cebule później dodać paprykę, na samym końcu czosnek.



Następnie żeberka obtoczyć delikatnie w mące, wrzucić do smażących się warzyw i trzymać na patelni aż się zarumienią. zalać nicałą szklanką wody, dodać rosołek i ziele angielskie, dusić na wolnym ogniu pod przykryciem.

4.



Kiedy żeberka będą już miękkie dodać koncentrat pomidorowy i dusić jeszcze przez chwilę. Po zestawieniu z ognia dodajemy śmietanę i posypujemy tymiankiem.

Jak podawać?

Z młodymi pieczonymi ziemniaczkami lub purée z ziemniaków. Do tego pasują: surówka z kapusty kiszonej lub COLESLAW

Uwagi:

Aby żeberka były dobrze zarumienione można je smażyć osobno ,a później dodać do warzyw.

