

# 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 smażyących 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.

