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 moż 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 przyrządzania:

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

2.

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

3.

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 smażyc osobno ,a później dodać do warzyw.

Pulpecik.pl