

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11650>

Warmińskie czarne żeberka

ID przepisu: 11650 / 216

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11650>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Składniki:

- wieprzowe żeberka Gzella 1, 5kg
- suszone śliwki 500g
- cebule 1-2 sztuki
- sól, pieprz do smaku
- suszony cząber łyżeczka
- ostra mielona papryka łyżeczka
- sok z cytryny łyżeczka
- smalec 1-2 łyżeczki

Wykonanie:

Umyte śliwki zalewamy przegotowaną wodą i zostawiamy na noc. Umyte i osuszone żeberka nacieramy solą, pieprzem, cząbrem i papryką. Skrapiamy sokiem z cytryny, zostawiamy na godzinę w chłodnym miejscu. Na patelni mocno rozgrzewamy smalec, zrumieniamy żeberka z obu stron, przekładamy do rondla, a na smalcu szklimy pokrojoną w plasterki cebulę. Układamy cebulę na żeberkach, przykrywamy wymoczonymi śliwkami i zalewamy wodą, w której śliwki wcześniej się moczyły. Dusimy pod przykryciem na niewielkim ogniu ok. godziny, potem odkrywamy i całość lekko odparowujemy. Danie podajemy z pieczonymi ziemniakami.

Smacznego!

Aktywacja: 26/08/16 11:45, odsłony: 1533