

Żeberka z cebulą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 1 h

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 2-3 min

Czas pieczenia: 3 h

Przygotowanie :

Krok 1 - Żeberka nacieramy solą, pieprzem, tymiankiem i majerankiem, skraplamy odrobiną oleju i odstawiamy na około 2 godziny.

Krok 2 - Następnie na patelni rozgrzewamy olej i każde żeberko obsmażamy na rumiano i przekładamy do miski wolnowaru, obsmażamy cebulę na złoty kolor i dodajemy do żeberek.

Krok 3 - Patelnię po smażeniu zalewamy wrzącą wodą i dodajemy do żeberek (żeberka powinny być częściowo pokryte wodą).

Krok 4 - Zamykamy misę wolnowaru i dusimy w trybie „HIGH” 3 godziny lub w trybie „LOW” przez 6-7 godzin.

Krok 5 - Kiedy mięso odchodzi od kości to wybieramy sos który można zagęścić podgrzewając w garnku i dodając 1 łyżkę masła i mąki.

Krok 6 - Następnie do garnka wkładamy żeberka z cebulą na 2-3 minuty i gotujemy aby smaki się połączyły. Można podawać np. z gotowanymi ziemniakami.