

Duszone żeberka wołowe

Plan na obiad był zupełnie inny, ale kiedy zobaczyłam owe żeberka w sklepie nie mogłam się im oprzeć. Danie, które zrodziło się w mojej głowie idealnie nadaje się do kaszy bądź ryżu. Sekret polega na tym by dusić żeberka długo na małym ogniu by mięso było miękkie i soczyste.

Żeberka przyprawiamy (było ich około 1kg):

Solą, pieprzem, papryką słodką, czosnkiem granulowanym.

Obieramy 4-5 cebul średnie wielkości, kroimy w tzw. piórka. Jeśli jeszcze posiadamy możemy namoczyć 5-6 kapeluszy suszonych grzybów (u mnie to już niestety ostatnie w tym sezonie).

Żeberka obsmażamy z każdej strony, dodajemy piórka z cebuli i smażymy dopóki cebula się nie zarumieni. Dodajemy grzybki łącznie z wodą, w której się moczyły. Dusimy na patelni z wysokim rantem, pod przykryciem. Cały czas pooglądamy potrawy czy nam się nie przypala i w razie konieczności podlewamy wodą. Dusimy około 1,5 godziny, aż żeberka będą miękkie. Z cebuli i grzybów powstał gęsty sos, który przy podaniu wykorzystujemy do polania kawałków mięsa.

Pozostaje mi życzyć tylko smacznego bo u mnie to już pozostały tylko zdjęcia po żeberkach. 😊

