

Żeberka w sosie cebulowym



Autor: **Karol-Gotuje**
Przepisów: **28** Ocena: **310**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- 1,5 kg żeberek
- 5 dużych cebul
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 3 liście laurowe
- 4 ziaren ziela angielskiego
- 15 ziaren pieprzu
- 1 łyżka majeranku
- 6 łyżek mąki pszennej
- 2 łyżki oleju do smażenia
- woda ok. 1l
- szczypta pieprzu

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzewamy olej. Cebulę kroimy w piórka i szklimy na złoty kolor. Zeszkłąną cebulę przekładamy do garnka a na patelnię wlewamy szklankę wody i doprowadzamy do wrzenia, następnie przelewamy do cebuli.



- 2 Żeberka kroimy w paski na dwie lub trzy kości posypujemy solą, pieprzem i majerankiem. Smażymy na suchej patelni po cebuli z dwóch stron na złoty kolor i przekładamy do garnka. Po usmażeniu żeberek wlewamy na patelnię szklankę wody, doprowadzamy do wrzenia i przelewamy do garnka.



- 3 Czosnek kroimy w plasterki i szklimy na patelni następnie dodajemy do żeberek i cebuli.

Do garnka dolewamy wody tak żeby zakryła żeberka. Dodajemy łyżeczkę soli, 3 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego i 15 ziaren pieprzu. Gotujemy na małym ogniu przez 2 godziny.



- 4 Pod koniec gotowania wsypujemy mąkę na patelnię. Musimy ją zrumienić.

Zrumienioną mąkę przesypujemy do naczynia. Dolewamy stopniowo wody i mieszamy trzepaczką tak żeby nie było grudek. Wyrównujemy temperaturę dolewając trochę wywaru z garnka a następnie przelewamy całość do garnka.



- 5 Gotujemy na małym ogniu jeszcze przez 10 minut. Na tym etapie możemy ewentualnie doprawić do smaku wg uznania solą oraz pieprzem.

Gotowe...



Twoje notatki do przepisu: