

Żeberka w sosie śliwkowym

Składniki:

- 800 g żeberek,
- 2 cebule,
- 200 g śliwek suszonych,
- 50 ml oleju,
- 2 ząbki czosnku,
- 500 ml bulionu drobiowego lub wody,
- pół łyżeczki cynamonu,
- 1 łyżka majeranku,
- po 1 łyżeczce słodkiej i ostrej papryki,
- sól, pieprz.

Przygotowanie:

Mięso nacieramy solą, pieprzem, cynamonem, majerankiem, obydwoma rodzajami papryki i odstawiamy na minimum 1 godzinę w chłodne miejsce. Cebulę pokroić w półplastry, czosnek posiekać, utrzeć z odrobiną soli. W rondlu rozgrzać olej i przesmaż na nim żeberka z obydwu stron na złoty kolor. Następnie dodać czosnek z cebulą i smażyć dodatkowe 5 minut. Po tym czasie dodać śliwki i dusić, dolać bulion i dusić całość około 40 minut, do miękkości mięsa. Przed podaniem doprawić potrawę pieprzem i solą.

