



Grillowane żeberka z plackami ziemniaczanymi



110 min.



4 os.



530 kcal/ os.



ok. 5.40 zł/ os.

Składniki

- żeberka extra mięsne - 600 g
- cebula - 3 szt.
- kwas chlebowy - 500 ml
- kwaśna śmietana - 200 ml
- olej - 100 ml
- ząbek czosnku - 2 szt.
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- miód - 2 łyżki
- papryczka chili - 1 szt.
- masło - 3 łyżki
- ziemniaki - 500 g
- jajo - 1 szt.
- mąka pszenna - 3/4 szkl.
- posiekany koperek - 1 łyżka
- sól - 1 łyżka
- pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

Mięso umyć i osuszyć. Pokroić na mniejsze kawałki. Doprawić solą i pieprzem. Obsmażyć na rozgrzanej patelni i przełożyć do wysokiego rondla.

Cebule (2 szt.) i czosnek obrać, następnie posiekać i zeszklić. Żeberka zalać kwasem chlebowym. Dodać cebulę z czosnkiem, rozmaryn, miód i posiekaną papryczkę chili. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu, aż żeberka będą miękkie (ok. 1 godz.).

Żeberka po wyjęciu z sosu grillować na rozgrzanej patelni grillowej. Do sosu pozostałego po żeberkach dodać masło i gotować na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Obrane i umyte ziemniaki zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę (1 szt.) posiekać. Do startych ziemniaków dodać posiekaną cebulę, mąkę pszenną i posiekany koperek. Dodać jajko, doprawić solą i pieprzem. Placki smażyć o średnicy 5-6 cm na mocno rozgrzanym oleju. Żeberka podawać polane sosem. Obok ułożyć po kilka placków ziemniaczanych. Na plackach położyć kwaśną śmietaną. Smacznego!