



przepisy.pl

# Żeberka z dzika duszone I

 90 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- smalec - 100 gramów
- średnia cebula - 1 sztuka
- mąka - 1 łyżka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ocet 10% - 0.5 szklanek
- woda - 2.5 szklanki
- cukier - 1 łyżeczka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 ziaren
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 10 ziaren
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- jałowiec - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Żeberka umyj.
2. Przygotuj bejcę: wodę zagotuj z octem, pokrojoną w grube krążki cebulą i przyprawami, ostudź.
3. Do garnka emaliowanego lub naczynia kamionkowego włóż ciasno żeberka i zalej zimną bejcą. Naczynie umieść w chłodnym miejscu na 2-4 dni, przewracając w tym czasie mięso kilkakrotnie.
4. Po wyjęciu z bejcy usuń z mięsa przyprawy i cebulę, żeberka osusz, podziel na porcje, posól, popieprz, obficie oprósz mąką i obrumień na patelni na mocno rozgrzanym smalcu.
5. Obrumienione mięso przełóż do rondla i duś podlewając małą ilością wody. Na tłuszczu pozostałym ze smażenia żeberek zeszklij 1 średnią cebulę pokrojoną w kostkę, dodaj do duszenia.
6. Gdy mięso będzie już prawie miękkie - dodaj do duszenia czosnek przepuszczony przez praskę lub posiekany.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)