



# Żeberka z kardamonem

przepisy.pl



60 minut 3 osoby Łatwe

## Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1 kilogram
- ziemniaki - 50 dekagramów
- kardamon - 1 szczypta
- pieprz czarny - 1 szczypta
- papryka - 1 szczypta
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 50 dekagramów
- ziele angielskie - 1 sztuka
- śmietana - 200 mililitrów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- sałatka:
- rzodkiewka - 1 pęczek
- sałata - 1 sztuka
- pomidory - 3 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Żeberka płuczemy, posypujemy przyprawami i smażyjemy na rozgrzanej oliwie z oliwek. Następnie podlewamy wodą, dodajemy kostkę rosółową. Cebulę obieramy, kroimy w półtalarki i smażyjemy z dodatkiem soli i pieprzu. Pod koniec smażenia dodajemy jeszcze posiekany czosnek, mieszamy i wrzucamy wszystko do żeberka. Dusimy 20 minut. Następnie dodajemy kardamon, pieprz, ziele angielskie i znów dusimy
2. Śmietanę, sos do pieczenia i odrobinę wody mieszamy dokładnie np. w kubku i dolewamy do żeberka. Mieszamy i dusimy na wolnym ogniu przez około godzinę tak by mięso odchodziło od kości.
3. W czasie, gdy mięso się dusi obieramy ziemniaki i gotujemy w osolonej wodzie. Warzywa na sałatkę myjemy, kroimy i wkładamy do miski. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz podlewamy oliwą z oliwek. Mieszamy.

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)