Żeberka wieprzowe w sosie własnym

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- marchew - 1 szt.
- sól morska, pieprz mielony - do smaku
- woda - 1 i 1/2 szklanka
- papryka mielona - 1 łyżeczka
- olej kokosowy - 1 łyżka
- jabłko małe - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żeberka umyć, wysuszyć i pokroić na porcje. Następnie przyprawić je solą, pieprzem i papryką włożyć do lodówki na około 1 godz.. Po tym czasie wrzucić je na gorący tłuszcz (olej kokosowy) i mocno zrumienić z każdej strony. Do rondla z żeberkami dodać pokrojoną w kostkę cebulę i jabłko oraz marchew pokrojoną w słupki. Dalej smażyć razem, aż cebula się zrumieni. Następnie do rondla wlać około 1 ½ szklanki wody. Całość dusić pod przykryciem na małym ogniu do miękkości mięsa.
Podawać z ziemniakami polanymi powstałym sosem oraz surówką.