# Żeberka po kapitańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4423 razy.

60 dag żeberek,

10 dag słoniny wędzonej,

20 dag papryki,

10 dag cebuli,

15 dag pomidorów,

10 dag parówek cienkich

2 dag mąki,

sól, pieprz,

papryka mielona

Żeberka umyć , osączyć , pokroić na porcje, posypać przyprawami i częścią mąki. Słoninę pokroić w kostkę, częściowo stopić , włożyć żeberka, zrumienić , dodać oczyszczoną i pokrojoną w kostkę cebulę oraz paprykę, skropić wodą i dusić na małym ogniu. Wyparowany sos uzupełnić wodą. Parówki obrać ze skórki, pokroić w półplasterki. Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w cząstki, dodać do żeberek pod koniec duszenia razem z parówkami oraz pozostałą mąkę wymieszaną z małą ilością zimnej wody, doprawić . Podawać z ziemniakami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>