

Żeberka duszone w białym winie

Żeberka duszone w białym winie to danie kuchni europejskiej, w którym delikatne, soczyste żeberka są powoli duszone w aromatycznym białym winie z dodatkiem świeżych ziół takich jak rozmaryn, tymianek i laurowy liść.

 Czas na High: 5-6 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 6-8H

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 2,3 kg żeberek wołowych
- sól i czarny pieprz
- 2 średnie żółte cebule, cienko pokrojone
- 4 ząbki czosnku, rozgniecione
- 2 szklanki białego wytrawnego wina, takiego jak Pinot Grigio lub Sauvignon Blanc
alternatywnie można użyć cydru jabłkowego
- 1 1/2 szklanki bulionu drobiowego
- 4 gałązki świeżego tymianku 1 łyżka liści tymianku
- 2 liście laurowe
- 6 łyżek stołowych solonego masła
- 500 g mieszanych grzybów, grubo pociętych lub więcej wg uznania
- 1 łyżka świeżej posiekanej szalwii
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 1 szklanka śmietany
- 1/3 szklanki startego parmezanu
- sól kosczerka i czarny pieprz
- 1 szczypta pokruszonych płatków czerwonej papryki
- tłuczone ziemniaki, do podania
-



Wykonanie:

1. Dopraw żeberka solą i pieprzem. Rozgrzej dużą patelnię na ogniu, obsmaż żeberka z obu stron. Obsmażone żeberka przełóż do wolnowaru.
2. Do wolnowaru dodaj cebulę, czosnek, 1 1/2 szklanki wina, bulion, tymianek i liście laurowe. Dopraw solą i pieprzem, delikatnie wymieszaj. Przykryj i gotuj na małym ogniu LOW przez 6-8 godzin lub na dużym ogniu HIGH przez 5-6 godzin. Wyjmij czosnek, tymianek i liście laurowe.
3. Przed podaniem przygotuj sos. Rozpuść masło na patelni ustawionej na średnim ogniu. Dodaj grzyby i dopraw solą i pieprzem. Smaż przez 5 minut. Dodaj szalwię i 1 łyżkę tymianku, wymieszaj i kontynuuj gotowanie, aż grzyby się skarmelizują 3-5 minut. Wyjmij grzyby z patelni na talerz.
4. Dodaj pozostałe 1/2 szklanki wina i zeszkrob wszystkie zrumienione kawałki z patelni. Duś 3-5 minut lub do momentu, aż wino zredukuje się o około 1/3. Powoli wlej śmietanę i musztardę. Doprowadź sos do wrzenia. Zmniejsz ogień do małego i gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut lub do momentu, aż sos nieco zgęstnieje. Zdejmij z ognia i wmieszaj parmezan. Dopraw sos solą i pieprzem oraz pokruszoną czerwoną papryką. Dodaj grzyby.
5. Podawaj żeberka na puree ziemniaczanym, polane sosem śmietanowym. Smacznego