

Żeberka w dyni i grzybach



Składniki

500 g - żeberek wieprzowych
200 g - świeżych grzybów leśnych
500 g - dyni ze skórą
1 łyżka - masła
2-3 łyżka - oleju rzepakowego
cebule
ząbek czosnku
1 łyżka - listków świeżego i suszonego tymianku
sól, pieprz
świeży i suszony rozmaryn
500 g - ziemniaków

Opis wykonania

Żeberka z dynią i grzybami podawane z ziemniaczkami posypanymi ziołami.

Grzyby oczyść i pokrój w paseczki. Ugotuj. Dynię obierz ze skóry i usuń nasiona. Miąższ pokrój w nie dużą kostkę (ok.1 cm). Na patelni zeszklij na maśle cebulkę, dodaj dynię, posól i duś ok. 7-10 minut, od czasu do czasu mieszając, aż dynia będzie prawie miękka. W razie potrzeby podlej łyżeczką wody lub sosem z żeberek, tak aby nie przywarła i nie była zbyt miękka.

Dodaj grzyby, tymianek suszony i smaż przez kolejne 3 minuty. Dopraw solą, świeżo zmielonym pieprzem i gotuj 1 minutę, aż sos zgęstnieje. Jeśli sos będzie zbyt gęsty, a dynia zbyt twarda, można podlewać go wodą.

Żeberka podziel na porcje, oprósz pieprzem, solą i zrumień na patelni na rozgrzanym oleju. Do zrumienionego mięsa dodaj cebulę, podlej odrobiną wody i duś do miękkości na małym ogniu. W czasie duszenia podlewaj co jakiś czas wytworzonym sosem z duszenia.

Ziemniaczki pokrój w półksiężycy, osyp ziołami (rozmarynem, tymiankiem, solą) i zapiekaj ok. 25 minut. Duszone żeberka układaj na dyni z grzybami, polej sosem z dyni i grzybów, a obok ułóż ziemniaczki. Posyp świeżym tymiankiem.