

## Żeberka sarnie w szarym sosie

1 kg żeberek,  
1 seler,  
2 marchewki,  
2 pietruszki,  
1 por,  
1 cebula,  
1 cytryna,  
2 listki laurowe,  
po 5 ziarenek jałowca i ziela angielskiego,  
pół łyżeczki tymianku,  
sól,  
1 szklanka czerwonego wytrawnego wina,  
pół łyżeczki cukru,  
1 łyżka powideł śliwkowych,  
50 g rodzynek,  
50 g migdałów,  
kawałek cynamonu,  
ćwierć szklanki rosółu,  
2 łyżki smalcu.

Umyte żeberka posypać solą, obsmażyć na tłuszczu. Obrane i umyte jarzyny zetrzeć na grubej tarce i wraz z pokrojoną w plastry cebulą i porem ułożyć w rondlu.

Dodać korzenie i otartą skórkę z cytryny, włożyć żeberka, podlać rosółem i dusić pod przykryciem. Miękkie żeberka wyjąć, sos przetrzeć przez sito. Do przetartego sosu dodać cukier, sok z cytryny, wlać wino i gotować ok. 20 minut. Dodać sparzone rodzynki, posiekane migdały i żeberka. Chwilę dusić razem.

Hanna Szymanderska, Polska Kuchnia Myśliwska