

Żeberka z dzika w warzywach

Latem ze świeżej dziczyzny do kuchni najprędzej trafi młody dzik. Proponuję przyrządzić z niego żeberka w warzywach, będzie to danie smaczne i dietetyczne.

Żeberka tnijemy w poprzek na niezbyt szerokie paski, a następnie w prostokąty, gotujemy wodę i do wrzącej wrzucamy mięso, tak, aby nie przerywać wrzenia. W ten sposób mięso zamknie pory i zostanie bardzo soczyste.

Wody musi być tyle, żeby pokrywała żeberka, ale nie tyle, co na rosół. Gotujemy pod przykryciem tak długo, aż mięso będzie półtwarde. Następnie dodajemy włoszczyznę startą na tarce o grubych oczkach. Marchewkę kroimy w talarki lub słupki, jeśli trzeba, dolewamy trochę gotującej wody. Przyprawiamy solą, pieprzem, zielem angielskim, liściem laurowym i innymi przyprawami, które lubimy, dodajemy czosnek i cebulę, jeśli nam odpowiada jej smak, i dusimy tak długo, aż mięso z łatwością do się oddzielić od kości, a warzywa staną się gęstym sosem. Podobnie można przyrządzić golonkę z dzika czy karkówkę, czyli mięso, które najczęściej trafia do pasztetu.