

## **Zebereczka w ostrym sosie - przepis Ewy Smiech**

### **Składniki :**

1. - 1,5 kg żeberek
2. - 5 ząbków czosnku
3. - 4 cebule
4. - 3 łyżki oleju

### **Składniki do zalewy:**

- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka octu winnego
- 1 szklanka ketchupu (może być pół na pół z przecierem pomidorowym)
- 1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku
- 1 łyżeczka musztardy
- 1/2 łyżeczki chili
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 kostki rosołowej
- 1/4 łyżki pieprzu.

### **Sposób przyrządzenia:**

Zeberka pokroić, natrzeć wyciśniętym czosnkiem. Tak przygotowane mięso odstawić do lodówki na 24 godziny. Następnie zarumienić żeberka na patelni Zeptera przygotowanej do smażenia, przewrócić na drugą stronę, obłożyć pokrojoną w kostkę cebulą. Całość połączyć zalewą przygotowaną z podanych wyżej składników (wymieszanych ze sobą) .

Wszystko przykryć pokrywą i dusić do miękkości.