Kartoflanka na żeberkach



W zimowe, mroźne i bure popołudnia, warto zjeść coś sycącego, gorącego i pysznego. Z pozoru zwykła zupa z ziemniakami, za to z dodatkiem dużej ilości warzyw i mięsa na pewno zaspokoi apetyt każdego głodomora. Rozgrzeje, nasyci i z pewnością każdemu zasmakuje. Polecam kartoflankę gotowaną na żeberkach, z taką ich ilością, by nie zabrakło dla nikogo.

Składniki:

- 700g żeberek wieprzowych
- 300g biodrówki (lub łopatki albo szynki)
- 3 średnie marchewki
- spory kawałek selera
- 1 pietruszka
- 1 por

- 2 średnie cebule
- 2 łyżki mąki
- 8 średnich ziemniaków
- kawałek smalcu
- opcjonalnie natka pietruszki (2-3 gałązki)
- sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

1. Mięso myjemy. Żeberka dzielimy na części (po kostce czy chrząstce na część). Biodrówkę również dzielimy na mniejsze kawałki.

2. Mięso zalewamy zimną wodą i wstawiamy na gaz. Gotujemy pod przykryciem, połowicznie odkrywamy, gdy się zagotują.

3. Warzywa obieramy, myjemy.

4. Jedną cebulę obieramy i opalamy nad gazem.

5. Warzywa (poza ziemniakami) i opaloną cebulę dodajemy do wywaru z mięsem, trochę solimy, zakrywamy i gotujemy. Kiedy całość się zagotuje, zmniejszamy ogień i gotujemy powoli pod lekko uchyloną pokrywką.

6. Dobry rosół powinien się gotować przynajmniej dwie godziny na wolnym ogniu.

7. Ziemniaki obieramy i kroimy w większą kostkę.

8. Po dwóch godzinach wyjmujemy z zupy warzywa (mięso zostawiamy).

9. Jedną marchew, całą pietruszkę, kawałek pora oraz pół selera odkładamy do miski.

10. Do zupy dodajemy ziemniaki i gotujemy.

11. Drugą z cebul siekamy w piórka i podsmażamy na smalcu (na małym ogniu) na rumiano.

12. Do zrumienionej cebuli wsypujemy mąkę, energicznie mieszamy i tak przygotowaną zasmażkę dodajemy do zupy z ziemniakami.

13. Do odłożonych warzyw dodajemy 5-6 kawałków ziemniaków i wszystko razem blendujemy, po czym dodajemy do zupy. Mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Resztę warzyw kroimy i wrzucamy do zupy.

14. Natkę siekamy i wrzucamy do zupy. Można ją też dodać tuż przed podaniem.

15. Kartoflankę podajemy z żeberkiem oraz kawałkami biodrówki.