



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Żeberka wędzone

Bardzo stary, oryginalny przepis mojej babci.

Składniki:

- ziele angielskie, 5 g
- pieprz, 5 g
- gałka muskatołowa, 5 g
- sól spożywcza, 500 g
- żeberka, 5 kg

Sposób przygotowania:

Żeberka pociąć na kawałki. Zmieszać sól z miarko zmielonymi korzeniami (pieprz, ziele angielskie, liście laurowe) i mieszaniną tą dobrze natrzeć żeberka. Włożyć je następnie do oczyszczonego i osolonego żołądka wieprzowego. Żołądek zaszyć, posolić z wierzchu i zostawić na 5 dni. Następnie zawiesić żołądek w przewiewnym miejscu, aby obsechł, i wędzić 4 dni w zimnym dymie. Żeberka wędzone używać na smak do zupy szczawiowej, grochowej, kapuśniaku i barszczu.

