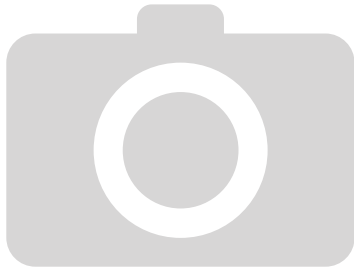


# Wędzone żeberka duszone z kapustą, marchewką i lubczykiem

## DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>żeberka wędzone</b>	400 g
<b>cebula</b>	2 szt
<b>boczek</b>	200 g
<b>pieczarki</b>	200 g
<b>przecier pomidorowy</b>	50 g
<b>papryka ostra mielona</b>	1 szczypta
<b>majeranek Prymat</b>	1 szczypta
<b>sól czosnkowa Prymat</b>	1 szczypta
<b>liść lubczyku</b>	1 szczypta
<b>liść laurowy</b>	1 szczypta
<b>pieprz czarny mielony</b>	1 szczypta

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojone żeberka, kapustę z marchewką i przyprawy włożyć do bulionu i zagotować. Cebulę podsmażyć z boczkiem, pieczarkami i przecierem pomidorowym, dodać do garnka. Pod koniec gotowania dodać lubczyku i doprawić do smaku. Podawać z gotowanymi ziemniakami.