

żeberka duszone w sosie

MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberek	1 kg
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	1 szt
cebule	2 szt
olej	1 litr
chleb razowy	1 kromka
bulion drobiowy	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyj, podziel na małe porcje, oprósz przyprawą, odstaw na 30 min. Cebule obierz, pokrój w talarki, zeszklij na oleju, włóż do rondla. Obsmaż na tym samym oleju żeberka, dodaj do cebuli. Wlej bulion, przykryj i duś na małym ogniu ok. 30 min. Wkruszczonego chleba, przypraw do smaku solą i pieprzem i dokładnie wymieszaj, aby żeberka oblepiły się sosem. Duś jeszcze 5 minut.