

Żeberka duszone z cebulą



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 łyżka
olej	3 łyżki
cebula	10 dag
sól	1 szczypta
żeberka	
kminek mielony	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, podzielić na porcje, oprószyć solą i mąką. Podsmażyć na oleju, na rumiano z obu stron. Posypać kminkiem, podlać wodą i dusić do miękkości pod przykryciem. Cebulę pokroić w krążki i dodać do mięsa pod koniec duszenia. Wyparowany sos uzupełniać wodą. Podawać z ziemniakami i kapustą zasmażaną. (2-3 porcje).