

Żeberka Ekstra Mięsne



HANNA992



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	1 kg
marchew	1 sztuka
cebula	1 sztuka
olej	4 łyżki
sól	2 łyżki
pieprz	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżki
Przyprawa do żeberek z miodem Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć i pokroić na kawałki ok.4 sztuki . Odsączyć papierowym ręcznikiem. Do miski wlać olej i dodać przyprawy - sól, pieprz, papryka i przyprawę do żeberek. Wymieszać. dodać mięso i wszystko dobrze wymieszać.Smażyć na oleju aż mięso się przysmaży.
- KROK 2 przełożyć do garnka i zalać bulionem z kostki do zamoczenia całego mięsa. Warzywa obrać i pokroić na mniejsze kawałki. **WRZUCIĆ DO MIĘSA.** Gotować do Miękkości.
- KROK 3 Gdy mięso zmięknie wyjąć, sos zawiesić zawiesiną z mąki i wody.
- KROK 4 A gotowy obiadek wygląda tak:)