

Żeberka w żurawinie



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zeberka	80 dag
cebula	1 duża
olej do smażenia	
miód	1,5 łyżki
czosnek	2 ząbki
Pieprz czarny Prymat w młynku	
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
natka pietruszki	do dekoracji
rosół	ok 0,5 litry
żurawina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka dzielimy na porcje, oprószamy pieprzem i solą. Tak przygotowane podsmażamy na rumiano na patelni. Cebulę oraz czosnek obieramy. Pokrojoną w piórka cebulę oraz drobno posiekany czosnek dodajemy do obsmażonych żeberek. Następnie dodajemy do nich żurawinę oraz miód. Całość smażymy do momentu jak cebula się zarumieni.

Obsmażone żeberka delikatnie podlewamy rosółem. Pod przykryciem dusimy do miękkości. Doprawiamy do smaku.

Lubię smak mięsa łączony ze smakiem owoców suszonych (morele, śliwki, daktyle). Tym razem połączyłam żeberka z żurawiną. Polecam!