

Żeberka wieprzowe duszone w sosie



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	1 kg
cebula biała	1 szt
mąka	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
olej	1 łyżka
Czosnek suszony Prymat	1/4 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę obrać, pokroić i zeszklić ją na rozgrzanym w rondlu oleju.
- KROK 2 Pokrojone wcześniej na kawałki mięso wrzucić do rondla i podsmażyć przez chwilę, aż się zarumieni. Następnie podlać wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem około 1-1,5 godziny.
- KROK 3 Dodać sól, pieprz, paprykę oraz czosnek i gotować jeszcze około pół godziny.
- KROK 4 Zagęścić sos mąką - rozrobić ją dokładnie w niewielkie ilości zimnej wody i dodać do sosu. Doprowadzić do wrzenia.
Smacznego :)