

## żeberka z sarny w przyprawie myśliwskiej i winie



**JOLCIA\_90**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>żeberka</b>	500 g
<b>wino czerwone wytrawne</b>	3/4 szklanki
<b>przyrwa myśliwska</b>	
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	
<b>pieprz ziołowy</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Żeberka poporcjować, ugotować do miękkości.
- KROK 2 Ostudzone mięso natrzeć przyprawą myśliwską, pieprzem i pieprzem ziołowym
- KROK 3 Żeberka podsmażyć na patelni, po parę minut z każdej strony.
- KROK 4 Mięso przełożyć do większego rondelka, podlać winem i dusić na małym ogniu około 30 minut. Najlepiej podawać z pieczonymi ziemniakami i sosem pieczeniowym.