

Żeberka w skorupce



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	1,5-2 kg
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
ziele angielskie	1 szt
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	1/2 łyżeczki
czosnek	1 ząbek
marchewka	1 szt
pietruszka	1 szt
kawałek selera	
sól do smaku	
pieprz do smaku	
jajko	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka umyj i pokrój na niewielkie kawałki. Włóż do garnka, zalej wodą aby całe mięso przykryło, zagotuj. Zdejmij powstałe szumowiny, dodaj wszystkie przyprawy i gotuj na niewielkim ogniu do miękkości żeberka. Gdy będą miękkie wyjmij z wywary mięso (wywar można wykorzystać do zupy), chwilę niech przestygną i wyjmij kości. Każdy kawałek żeberka obtaczaj najpierw w bułce tartej, potem w jajku, znowu w bułce, jajku i jeszcze raz w bułce. Smaż na oleju do zrumienienia. Panierka jest chrupiąca a mięsko miękkie. Możesz jako dodatek użyć dobrze podsmażonych pieczarek.