

## Żeberka duszone z cebulą



**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| <b>mąka pszenna</b>          | 1 łyżka    |
| <b>olej</b>                  | 3 łyżki    |
| <b>cebula</b>                | 10 dag     |
| <b>sól</b>                   | 1 szczypta |
| <b>żeberka</b>               |            |
| <b>Kminek mielony Prymat</b> | 1 łyżeczka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, podzielić na porcje, oprószyć solą i mąką. Podsmażyć na oleju, na rumiano z obu stron. Posypać kminkiem, podlać wodą i dusić do miękkości pod przykryciem. Cebulę pokroić w krążki i dodać do mięsa pod koniec duszenia. Wyparowany sos uzupełniać wodą. Podawać z ziemniakami i kapustą zasmażaną. (2-3 porcje).