

Żeberka duszone w warzywach



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	1/2 kg
cebula	1 szt
marchewka	1 szt
pietruszka	1 szt
papryka	1 szt
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
Czosnek suszony Prymat	do smaku
mąka	1 łyżka
smalec	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
przyprawa Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żeberka umyć, osuszyć i pokroić na kawałki, usmażyć na patelni, odłożyć.
- KROK 2 Na patelnię wlać oliwę, wsypać posiekaną cebulę i podsmażyć. Następnie dodać obraną i startą na tarce o dużych oczkach marchewkę i pietruszkę. Paprykę najlepiej w 3 kolorach pokroić w kostkę, wsypać do marchewki, wymieszać i chwilę podsmażyć,

- KROK 3 Do podsmażonych warzyw włożyć usmażone żeberka, wlać 2 szkl wody, włożyć liść laurowy, odrobinę pierzu i soli. Dusić pod przykryciem do miękkości mięsa. Z mąki i smalcu zrobić zasmażkę, wymieszać z koncentratem, odrobiną wody, połączyć z sosem, zagotować. Przyprawić do smaku przyprawą maggi, pieprzem i czosnkiem granulowanym. .
- KROK 4 Podawać z pieczywem lub z ziemniakami i surówką.