

Groch z żeberkami



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	1/2 kg
ziemniaki	3 średnie
cebula	1 szt
Sól, pieprz, majeranek	do smaku
olej do smażenia	
groch	2 (połówki) łuskany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch namoczyć przez noc, ugotować. Cebule obrać i pokroić w kostkę. Żeberka pokroić na kawałki. Mięso razem z cebulą obsmażyć na oleju, podlać niewielką ilością wody i dusić do miękkości. Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w plasterki. Obsmażyć na oleju na złoty kolor. Groch, mięso z cebulą i ziemniaki połączyć razem. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem i poddusić razem przez ok 5 min często mieszając.