

Duszone żeberka



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	4 porcje
kostki rosółowe (warzywne albo drobiowe)	1 szt
mąka ziemniaczana	2 płaskie łyżeczki
sól, pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

eberka obsmażyć na oleju na złoty kolor ze wszystkich stron. Podlać wodą (ok. 1/2 litra), dodać kostkę warzywną i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać zioła prowansalskie i pieprz. Mąkę ziemniaczaną rozrobić w niewielkiej ilości wody i cały czas mieszając wlewać (tyle żeby sos miał odpowiednią gęstość). Przyprawić do smaku solą. Podawać najlepiej z ziemniakami i surówką.