

## Przepis dnia, odc. 45. Zapiekane żeberka wieprzowe z pieczarkami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>żeberka wieprzowe</b>	1,5 kg (chude)
<b>mąka pszenna</b>	1/2 szklanki
<b>rosół z kury Kucharek</b>	1,5 litra
<b>cebula</b>	4 szt. (piórka)
<b>czosnek</b>	4 ząbki (plastry)
<b>ziemniaki</b>	4 szt. (ugotowane, kostka)
<b>pieczarki</b>	300 g (obrane, plastry)
<b>Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	(do smaku)
<b>Pieprz ziołowy mielony Prymat</b>	(do smaku)
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>boczek wędzony</b>	10 plastrów

#### Marynata

<b>Przyprawa do żeberek z miodem Prymat</b>	1 opakowanie
<b>Musztarda rosyjska Prymat</b>	1 łyżka
<b>olej rzepakowy</b>	1/2 szklanki

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Przyprawę do żeberek połączyć z musztardą, miodem i olejem, natrzeć nią pokrojone na kawałki żeberka. Następnie mięso oprószyć mąką, usmażyć ze wszystkich stron na złoty kolor, zalać rosołem i dusić do miękkości.
- KROK 2 Na dużej patelni podsmażyć pieczarki na złoty kolor i przełożyć do miski.
- KROK 3 Na tej samej patelni podsmażyć cebulę z czosnkiem i dodać je do pieczarek.
- KROK 4 Następnie na tej samej patelni usmażyć boczek, a następnie pokrojone ziemniaki z dodatkiem przyprawy do ziemniaków.
- KROK 5 W naczyniu żaroodpornym ułożyć na przemian doprawione do smaku pieczarki, ziemniaki, boczek i żeberka, przykryć pokrywką i piec 30 minut w temperaturze około 160°C.
- KROK 6 Zapiekane żeberka podawać przybrane zieleniną.