

Żeberka



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka	1 kg
marchewka	2 szt
fasola szparagowa	10 dag
bazylia	1 łyżka
majeranek	1 łyżka
oregano	1 łyżka
Przyprawa do żeberek z miodem Prymat	1 szt
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka po oczyszczeniu kroimy na mniejsze porcje i osuszamy na papierowym ręczniku. Posypujemy przyprawami, dodajemy pokrojoną marchewkę, cebulę, fasolę szparagową (należy obciąć jej końcówki). Podlewamy wodą i dusimy pod przykryciem aż mięso będzie miękkie. W czasie duszenia dolewamy wodą.