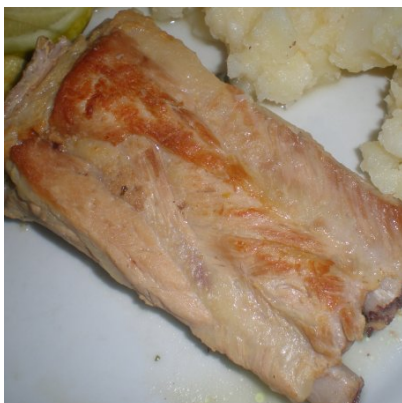


Duszone żeberka z cebulką



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	60 dag
tłuszcz do smażenia	2 łyżki
marchewka	2-3 sztuki
cebula	2 sztuki
sól	do smaku
mąka	2 łyżki
posiekana zielenina	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka oprószyć solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać tłuszcz(może to być smalec lub olej) i smażyć na nim żeberka z obu stron. W międzyczasie zagotować wodę, wrzucić do niej pokrojone w kostkę marchewki. Następnie obsmażone żeberka. Na tłuszczu ze smażenia podsmażyć cebulkę i dodać ją do żeberek. Żeberka poddusić, pod koniec podduszania dodać zasmażkę przygotowaną z mąki z tłuszczu. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać posiekaną drobno zieleninę.