

żeberka z rozmarynem



JUSTYNA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka

Rozmaryn suszony Prymat

gałązka

pieprz, sól

do smaku

cebula

1 sztuka

czosnek

3-4 ząbki

Przyprawa do żeberek z miodem Prymat

do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

żeberka pokroić według uznania, włożyć do garnka podlać wodą, dodać posiekany czosnek i cebulę dodać resztę przypraw i dusić na małym ogniu, jak wygotuje się woda podsmażyć je trochę i podlać odrobiną wody, poddusić chwile i gotowe.
SMACZNEGO