duszone zeberka



SYLWIACHMIEL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana	2-3 łyzki
koperek	1 lyzka
żeberka wieprzowe	1 kg
marchew	1-2 szt.
przyprawy	. do żeberek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewke myjemy,obieramy i kroimy na cienkie skośne plastry.Zeberka pluczemy i kroimy na małe porcje po czym posypujemy przyprawa i odstawiamy na chwilke.Obsmazamy na patelni na oleju z kazdej strony i podlewamy szklanka gorącej wody.Wsypujemy pokrojona marchew i dusimy pod przykryciem.Od czasu do czasu mieszajac i uzupelniajac wyparowany sosik.Gdy mięso zmięknie dodajemy śmietane i posiekany koperek.