

ŻEBERKA W PIWIE



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zeberka	1 kg
cebula	50 dkg
piwo jasne	0,5 l
Przyprawa uniwersalna kucharek., majeranek	
sól, pieprz	
olej do smażenia	
mąka do panierowania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zeberka myjemy i kroimy na masę porcje- oprószamy solą i pieprzem i obtaczamy mąką.
obsmażamy na oleju. Cebulę kroimy w plastry i podsmażamy na złoty kolor i dodajemy przyprawy
oraz zeberka i piwo. Dusimy pod przykryciem aż mięso będzie miękkie doprawiamy do smaku solą i
pieprzem