

duszone zewberka



BARBARA48



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka 1 kg
cebule 2-3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zeberka posypujemy przyprawą Delikat może być inna przyprawa tego typu np. Kucharek, Vegeta i tymiankiem i zostawiamy na 2-3 godz. Cebule kroimy w kostkę. Zeberka obtaczamy w mące i obrumieniamy na oleju. Na pozostały ze smażenia zeberek olej wrzucamy cebule i mieszając przesmażamy (nie powinna się zrumienić). Zeberka i cebule wkładamy do garnka i zalewamy wodą, aby były nią przykryte. Dodajemy przyprawę i dusimy do miękkości na wolnym ogniu.