

Żeberka a\la Maciek



GRYCZYN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żeberka	60 dkg
ziemniaki	0,5 kg
cukinia	1 sztuka
patison	1 sztuka
olej	do smażenia
musztarda	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2-3 listki
Ziele angielskie całe Prymat	4-5 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Surowe żeberka opłukać, włożyć do pojemnika. Dodać musztardę, obsypać przyprawą do żeberek Prymat, pieprz czarny grubomielony Prymat, liść laurowy oraz ziele angielskie. Wymieszać, wstawić mięso do lodówki na ok. 12 godzin. Tak przygotowane żeberka włożyć na patelnię i dusić na wodzie ok. 1,5 godz - aż będą miękkie. Ziemniaki obrać, ugotować z dodatkiem soli. W międzyczasie umyć i osuszyć cukinię i patisona. Pokroić te warzywa na plastry, posypać dowolnie wybraną przyprawą i smażyć na rozgrzanym oleju ok. 2 minuty. Gotowe żeberka podać z ugotowanymi ziemniakami i usmażoną cukinią i patisonem. Danie można także podać z sałatką na każdą okazję, na którą wcześniej podałam przepis. Smacznego!