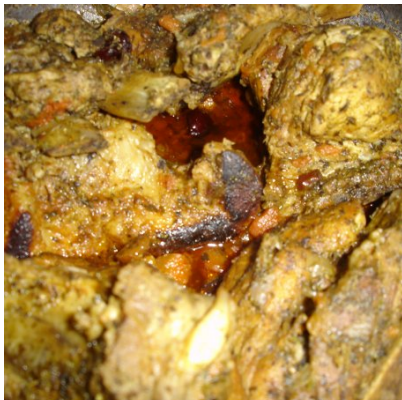


Duszone żeberka z żurawiną



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	1 kg
marchew	3 szt
pietruszka	2 szt
cebula	2 szt
pieprz	2 szt
czosnek	2 ząbki
żurawina	
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Przyprawa do żeberek z miodem Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka umyć, osuszyć na papierowym ręczniku, pokroić na kawałki i nacieramy przyprawą do żeberek. Przekładamy do rondla. Marchew, pietruszkę, cebulę pokroić w plasterki dodać do żeberek. Pieprz, liść laurowy, żurawinę, ząbki czosnku wrzucamy do żeberek, podlewamy wodą i dusimy pod przykryciem aż będą miękkie. W czasie duszenia dolewamy wodę.