

pikantne żeberka



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	700 gram
śmietana 18 proc	pół szklanki
cebula podsmażona	dwie sztuki
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka posypujemy obficie przyprawą. Obsmażamy na tłuszczu i przekładamy do brytfanki razem z podsmażoną cebulą. Podlewamy wodą i dusimy do miękkości. Śmietanę mieszamy z łyżką mąki i powoli wlewamy do wytworzonego sosu.