




## Żeberka duszone

 Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 70 min

 2 porcje

### Składniki:

żeberka - 4 kawałek

sól i pieprz świeżo mielony - - do smaku

przyprawa do żeberek - 1 łyżka

ząbki czosnku - 2 ząbek

majeranek - 1 łyżka

papryka mielona słodka - 1 łyżeczka

olej do smażenia lub masło klarowne - 2-3 łyżka

### Dodatkowe info:

Dzisiaj żeberka duszone na patelni, prosty, zwyczajny przepis i tylko tradycyjne przyprawy. Polecam.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Żeberka umyć, osuszyć. Przyprawy wymieszać w z 4 łyżkami oleju i następnie natrzeć mieszanką mięso. Odłożyć na 30 minut, po tym czasie przełożyć na dobrze rozgrzany tłuszcz. Gdy żeberka się zrumienią zmniejszyć płomień ognia i smażyć mięso do miękkości, podlewając bulionem lub ciepłą wodą. Co jakiś czas żeberka obracać i uważać, aby się nie przypaliły. Podawać do drugiego dania w towarzystwie surówki.