



przepisy.pl

Duszone żeberka z pieczarkami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.2 kilogramów
- pieczarki - 700 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- białe cebule - 3 sztuki
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr**
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- musztarda sarepska - 20 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 10 gramów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- woda - 1 litr
- mąka do oprószenia - 20 gramów
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć żeberka, pokroić na mniejsze porcje, na przykład po trzy kostki. Cebule pokroić w piórka. Pieczarki oczyścić, a następnie pokroić w ćwiartki. Czosnek posiekać.
2. Oprószyć żeberka przyprawą Knorr oraz mąką. Obsmażyć na patelni do momentu, kiedy nabiorą złotego koloru. Przełożyć mięso do rondla i odstawić do przestudzenia.
3. Smażyć na tym samym tłuszczu cebulę i czosnek. Kiedy się zeszkłą, dodać pieczarki. Po usmażeniu warzyw na złoto, dodać je do rondla, do żeberek.
4. Dodać do całości musztardę oraz wszystkie przyprawy. No koniec wymieszać Sos myśliwski Knorr z wodą i zalej nim żeberka. Duś wszystko razem pod przykryciem przez około 30 minut. Gotowe żeberka najlepiej smakują z makaronem, kaszą lub puree ziemniaczanym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl