



przepisy.pl

Zupa grzybowa na żeberkach



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 600 gramów
- marchewka - 1 sztuka
- Zupa grzybowa Knorr** - 1 opakowanie
- seler - 0.5 sztuk
- pietruszka - 1 sztuka
- ziemniaki (około 4 sztuki) - 300 gramów
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- gałązka rumianku - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- gęsta śmietana - 150 mililitrów
- liście świeżej szalwii - 4 sztuki
- zimna woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Zalej mięso około litrem zimnej wody, następnie doprowadź do wrzenia.
2. Zbierz powstałą pianę, dodaj przyprawy i warzywa. Gotuj do momentu, kiedy mięso będzie zupełnie miękkie, a wywar nabierze odpowiedniego aromatu.
3. Ziemniaki pokrój w kostkę, dodaj do wywaru i gotuj do momentu, gdy będą miękkie.
4. Następnie dodaj jedną lub dwie Zupy grzybowe Knorr (w zależności od ilości bulionu), całość zapraw śmietaną.
5. Wyjmij żeberka z wywaru i pokrój na mniejsze kawałki. Podawaj w zupie posypanej świeżo skrojoną szalwią.

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