



przepisy.pl

Żeberka duszone z cebulą



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- żeberka - 1 kilogram
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 4 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 ziarna
- sól - 0.5 łyżeczek
- mąka - 50 gramów
- olej roślinny - 50 mililitrów
- woda - 400 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Żeberka pokrój w paski, oprósź solą, pieprzem, papryką i majerankiem. Obtocz w mące, obsmaż na patelni. Mięso przełóż do mniejszego garnuszka.
2. Na tej samej patelni podsmaż pokrojoną w plastry cebulę i czosnek, dodaj do żeberek.
3. Sos Knorr rozmieszaj w 400 mililitrach wody i zalej żebra.
4. Całość duś pod przykryciem około 40 minut, aż mięso będzie miękkie.

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