

Żeberka duszone

data aktualizacji: 2019.08.23 autor: Redakcja



Składniki:

- 400 g kapusty
- 400 g żeberek wieprzowych
- 100 g suszonych śliwek
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 2 liście laurowe
- sól i pieprz
- szczypta zmielonego cynamonu
- olej roślinny

Przygotowanie:

Kapustę posiekać, marchewkę zetrzeć na tarce, cebulę pokroić w półkrażki. Na głębokiej patelni rozgrzać olej i usmażyć żeberka razem z cebulą. Przyprawić solą i pieprzem do smaku. Dodać marchewkę i kapustę i przesmażyć. Dodać liście laurowe, śliwki, cynamon sól i pieprz. Dusić do

miękkości na małym ogniu pod przykryciem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33019-zeberka-duszone>