

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **ŻEBERKA W SOSIE Z PIECZARKAMI**

## **Składniki**

- 70 dag żeberek
- 10 dużych pieczarek
- cebula
- olej
- sól, pieprz
- 2 szklanki bulionu

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

1. Żeberka umyć, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem.
2. Na chwilę odstawić.
3. Pieczarki umyć, pokroić na ćwiartki ,przesmażyć z pokrojoną w piórka cebulą. Przełożyć do rondla i zalać bulionem.
4. Na patelni rozgrzać olej i opiec żeberka na złoty kolor.
5. Przełożyć do pieczarek i dusić do miękkości żeberek ok 30 minut.
6. Doprawić solą i pieprzem.
7. Jeśli sos jest zbyt rzadki można zagęścić łyżką mąki.

*SMACZNEGO!*