

Pyszne żeberka z pieczarkami

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2772**

5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 pasek żeberka(ok 1,5kg),30 dag pieczarek,3 średnie cebule,przyprawa do mięs np winiary,czerwona słodka papryka w proszku,piep

Sposób przygotowania:

- 1 żeberka dzielimy na części(co 2 kosteczke) nacieramy pieprzem,czerwoną papryką i przyprawą do mięsa,następnie odkładamy do lodówki na ok 30 min.W tym czasie kroimy cebule w piórka a pieczarki w plasterki.Pieczarki razem z cebulą lekko podsmażamy.Wyciągamy żeberka i smażymy na patelni z obu stron tak aby sie lekko zarumieniły.Następnie przekładamy je do żaroodpornego naczynia i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do tem 180st na ok 15 min ,po tym czasie dodajemy wcześniej podsmażoną cebulkę i pieczarki i lekko mieszamy.Pieczemy wszystko razem następnie 15 min.Mi najlepiej smakują z chlebkiem własnej roboty ale z ziemniaczkami są również dobre.

Twoje notatki do przepisu: