

# **Żeberka duszone w warzywach**

## **Żeberka duszone w warzywach – domowy comfort food**

Soczyste żeberka duszone w aromatycznych warzywach to prawdziwa uczta dla podniebienia. To danie, które łączy w sobie delikatność mięsa z intensywnym smakiem warzyw i przypraw. Żeberka najpierw marynowane w mieszance przypraw Knorr i majeranku, a następnie powoli duszone, zachowują swoją soczystość i nabierają głębokiego smaku.

### **Dla kogo?**

Danie idealne dla miłośników tradycyjnej kuchni domowej. Żeberka duszone w warzywach zadowolą każdego, kto ceni sobie pełne smaku, sycące posiłki. To propozycja dla całej rodziny – zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci, które pokochają delikatne mięso odchodzące od kości.

### **Na jaką okazję?**

Doskonałe na niedzielny obiad w gronie rodzinnym, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie posiłku. Sprawdzi się również jako rozgrzewające danie w chłodne, jesienne wieczory. Możesz też zaskoczyć gości tym klasycznym, ale zawsze docenianym daniem podczas nieformalnych spotkań.

### **Czy wiesz, że?**

Powolne duszenie żeberek to sekret ich wyjątkowej delikatności. Dzięki tej metodzie mięso staje się tak miękkie, że niemal samo odchodzi od kości. Dodatek fasoli wzbogaca potrawę o białko roślinne i błonnik, czyniąc ją jeszcze bardziej wartościową i sycącą.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać paprykę, cukinię lub groszek. Zamiast chleba podaj danie z kaszą gryczaną lub pęczakiem. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed duszeniem możesz zamarynować żeberka na noc w mieszance przypraw, wina i czosnku.