

Duszone żeberka z boczkiem i grzybami

3 porcje 2 godziny 23 minuty

Składniki

- 550 g żeberek wołowych, pokrojonych na kawałki
- 20 g bekonu, posiekanego
- 30 g grzybów, pokrojonych w plastry
- 50 ml mleka
- 10 g ząbków czosnku, posiekanych
- 30 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 50 g selera, pokrojonego w kostkę
- 50 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 1000 ml bulionu wołowego
- 30 g koncentratu pomidorowego
- 200 ml czerwonego wina
- 20 g oliwy z oliwek
- 5 g rozmarynu
- 20 g masła
- 4 g soli
- 3 g pieprzu
- 1 g białego pieprzu
- Danie główne

Przygotowanie

1 Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.