



Duszone żeberka z cebulą

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 800 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- czerwona papryka - 1 szczypta
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Sól, pieprz, czerwoną paprykę, posiekany czosnek wymieszaj razem. Powstałą marynatą oprósz oczyszczone z tłuszczu żeberka i odłóż w chłodne miejsce na około 30 – 40 minut.
2. Po tym czasie żeberka obsmaż z obu stron w garnku w którym będziesz gotować potrawę.
3. Obsmażone żeberka przełóż na bok, na talerz. W tym samym garnku podsmaż cebule pokrojone w pół plastry, dodaj pomidory, 400ml wody oraz Knorr Naturalnie smaczne dla idealnej gęstości sosu. Całość zagotuj.
4. Do gotującego się sosu włóż na powrót żeberka. Mięso duś pod przykryciem do miękkości około 1 godzinę. Gotowe żeberka podawaj na pure z ziemniaków.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl