



Słodko kwaśne żeberka

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- żeberka - 900 gramów
- ocet - 1 szklanka
- Przyprawa do żeberek Knorr** - 1 opakowanie
- cukier - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 5 łyżek
- cola - 1 szklanka
- kolendra - 1 pęczek
- mąka kukurydziana - 2 łyżki
- mała czerwona papryczka chili - 1 sztuka
- olej - 300 mililitrów
- woda - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Żeberka pokrój w paski i oprósz delikatnie mąką.
2. Ocet zagotuj z cukrem i posiekaną papryczką chili.
3. W garnku lub woku rozgrzej dobrze olej i smaż żeberka, aż nabiorą złoto-brązowej barwy. Kiedy będą już gotowe, przełóż je do miski i zalej mieszanką octową. Odstaw na 20 minut.
4. Wymieszaj z pół szklanki wody z Przyprawą Knorr, ketchupem i colą.
5. Dodaj sos do mięsa. Całość dokładnie wymieszaj.
6. Przełóż żeberka do rękawa do pieczenia. Zamknij szczelnie i piecz przez 40 minut w temperaturze 180 stopni. Żeberka podawaj z posiekaną kolendrą, samodzielnie bądź z ryżem.

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