



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- woda - 1 litr
- mąka - 100 gramów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- duża cebula - 1 sztuka
- tłuszcz do smażenia - 80 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrojone na porcje żeberka oprósz solą i pieprzem oraz mąką, potem przemieszaj.
2. Cebulę i czosnek posiekaj w drobną kostkę.
3. Na patelni rozgrzej roślinny tłuszcz do smażenia. Obsmaż żeberka na złoty kolor. Dodaj cebulę i czosnek. Smaż do lekkiego zrumienienia.
4. Całość przełóż do garnka. Dodaj przyprawy oraz kostki pieczeniowe Knorr. Zalej ok. 1 litrem wody. Duś ok. 50 minut pod przykryciem.