



Żeberka - VIDEO

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- mąka - 100 gramów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- duża cebula - 1 sztuka
- tłuszcz do smażenia - 80 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- woda - 1 litr
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

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

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