



# Żeberka na słodko

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie

## sos

- ząbki czosnku - 5 sztuk
- chilli - 1 sztuka
- cukier brązowy - 1 szklanka
- sos sojowy jasny - 4 łyżki
- musztarda - 1.5 łyżek
- woda - 0.5 szklanek

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

## Sposób przygotowania:

1. Żeberka pokrój na kawałki i włóż do wrzącej wody. Gotuj pod przykryciem, aż będą miękkie (około 30 minut).
2. Wymieszaj wszystkie składniki sosu: posiekany czosnek, cukier, sos sojowy, musztardę i chilli, przyprawę Knorr oraz wodę.
3. Żeberka wyjmij z wody i oddziel mięso od kości.
4. Do czystego garnka wlej przygotowany sos i dodaj mięso. Gotuj przez około 15 minut, aż sos zgęstnieje. Podawaj z ryżem

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)