





Żeberka po chińsku

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- żeberka - 4 sztuki
- Fix Soczyste żeberka w coli Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 3 sztuki
- sos sojowy - 3 łyżki
- ocet winny - 3 łyżki
- miód - 2 łyżki
- czosnek ząbek - 3 sztuki
- woda - 50 mililitrów
- ryż - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Żeberka umyj, osusz i pokrój na porcje, na przykład nacinając co drugą kostkę.
2. W misce wymieszaj wodę, sos sojowy, ocet i miód.
3. Dodaj teraz Fix Knorr i całość dokładnie wymieszaj.
4. Przełóż do woreczka załączonego do opakowania Fix żeberka, ćwiartki cebuli oraz posiekany czosnek. Całość zalej wcześniej przygotowaną marynatą, dokładnie wymieszaj i zamknij szczelnie woreczek.
5. Piecz według wskazówek na opakowaniu Fix. Po upieczeniu żeberka podawaj wraz z powstałym sosem, upieczoną cebulą oraz ryżem ugotowanym na sypko.

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