



Żeberka w sezamie

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 100 mililitrów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- sos sojowy
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- olej - 50 mililitrów
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Żeberka obsyp obficie Przyprawą do mięs Knorr i odstaw je do zamarynowania. Najlepiej na cały dzień.
2. Następnego dnia podsmaż żeberka z dwóch stron na oleju i podlej szklanką wody. Duś pod przykryciem do momentu, gdy staną się miękkie, po czym odstaw do wystygnięcia.
3. Żeberka wyjmij z sosu, osusz i zanurz w rozbitym jajku oraz sezamie.
4. Następnie obsmaż panierowane żeberka na patelni.
5. Do pozostałego sosu dodaj łyżeczkę Przyprawy do mięs Knorr, sos sojowy oraz ketchup. Rozmieszaj mąkę ziemniaczaną w wodzie i także dodaj do sosu Całość doprowadź do wrzenia. Sos podawaj oddzielnie.

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