



przepisy.pl

Żeberka w słodko-kwaśnym sosie



Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- sok ananasowy - 200 mililitrów
- przecier pomidorowy - 1 łyżka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do garnka wlej sok z ananasa oraz sok wyciśnięty z jednej cytryny i wsyp dwie łyżki przyprawy Knorr. Posiekaj połówkę papryczki chilli i dodaj do sosu razem z przecierem pomidorowym.
2. Zagotuj i zaciągnij łyżką mąki ziemniaczanej.
3. Zanurz porcję żeberka w przygotowanym sosie i pozostaw na jeden dzień.
4. Żeberka piecz w piekarniku nagrzanym do 190°C przez około 50 minut.

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