



przepisy.pl

# Żeberka w sosie selerowo - śliwkowym

 60 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- Fix Soczyste żeberka w coli Knorr** - 1 opakowanie
- seler naciowy - 3 sztuki
- suszone śliwki - 200 gramów
- wytrawne czerwone wino - 100 mililitrów
- imbir - 1 łyżeczka
- goździki - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżeczki
- kolendra

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

## Sposób przygotowania:

1. Żeberka umyj i wyporcuj. Następnie oprósz wszystkie mąką ziemniaczaną i wymieszaj z fixem Knorr.
2. Śliwki zalej winem, dodaj goździki i imbir. Selera pokrój w centymetrowej grubości kawałki pod skosem.
3. Rozłóż woreczek załączony do opakowania Fixu, włóż do środka żeberka, selera i wlej wino ze śliwkami - woreczek zepnij mocno spinką załączoną do opakowania.
4. Potrząśnij woreczkiem z żeberkami, aby wymieszać wszystkie składniki. Włóż do nagrzanego piekarnika i piecz w temp. 180 st. C przez 45 minut. Podawaj z wytworzonym sosem, posyp kolendrą.

---

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)