



przepisy.pl

Żeberka z białą kapustą

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 0.25 litrów
- cebula - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- sól
- żeberka wieprzowe - 4 sztuki
- sos sojowy - 4 łyżki
- biała kapusta - 1 kilogram
- curry - 2 łyżki
- mielony imbir - 0.5 łyżeczek
- majeranek suszony - 0.5 łyżeczek
- dynia marynowana w słoiku - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz i pokrój w kostkę.
2. Sos sojowy wymieszaj z majerankiem, posiekaną cebulą, curry i imbirem. Umyte żeberka natrzyj przygotowanym sosem i odstaw na 60 minut.
3. Oczyszcz w tym czasie kapustę i poszatkuj.
4. Żeberka wyjmij z zaprawy i obsmaż na oleju. Zalej zaprawą i rosółem Knorr, duś 30 minut do chwili, gdy żeberka będą miękkie.
5. Odsącz dynię i razem z kapustą dodaj do mięsa. Duś jeszcze przez 10 minut. Dopraw sokiem z dyni, solą i imbirem.

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