

Żeberka w sosie słodko - ostrym

Autor: **Fram**Przepisów: **116** Ocena: **2276**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1 kg
- imbir - 20 g
- czosnek - 7-8 ząbków
- papryczka chili - 2 szt.
- sok z połowy cytryny
- ziarna sezamu - 2 łyżki
- olej sezamowy - 2 łyżki
- olej rzepakowy - 1 łyżka
- sos sojowy - 4 łyżki
- cukier - 1 łyżka
- miód - 2 łyżki
- anyż - 5-6 gwiazdek
- cynamon - pół łyżeczki
- sól - płaska łyżeczka
- pieprz - 2 łyżeczki
- koncentrat pomidorowy - 70 g (mała puszka)

Sposób przygotowania:

- 1 żeberka myjemy, osuszamy i kroimy na kawałki (każdy z kostką)
- 2 imbir ścieramy na tarce, czosnek przeciskamy, a papryczki drobno siekamy
- 3 do miski wrzucamy imbir, czosnek i papryczki, dodajemy wszystkie pozostałe składniki marynaty i dokładnie mieszamy
- 4 żeberka układamy w naczyniu żaroodpornym (wybieramy takie z przykryciem), zalewamy marynatą, dokładnie mieszamy i odstawiamy na kilka godzin
- 5 całość zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 200 st C przez godzinę, po czym odkrywamy naczynie i pieczemy przez kolejne pół godziny w temperaturze 180 st C

Twoje notatki do przepisu: