

żeberka pieczone z sosem słodko - kwaśnym

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Specjalność mojej mamy

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- żeberka - 1 kg
- cebule - 3-4 szt.
- rozdrobniony czosnek - 3
- koncentrat pomidorowy - 1 puszcza
- ketchup - 4 łyżka(i)
- ocet 6% - 2 łyżka(i)
- cukier - 2 łyżka(i)
- „Magi” - 1,5 łyżeczka(i)
- pieprz - 1/2 łyżeczka(i)
- przyprawa Curry - 1 łyżeczka(i)
- musztarda - 1 łyżka(i)
- sól - do smaku

Etapy przyrządzania:

1. żeberka podsmażyć
2. cebulę smażyć w plastrach z czosnkiem, podlać wodą dodać pozostałe składniki
3. żeberka ułożyć w brytfannie piec od 1 do 1,5 godziny aż będą miękkie

Jak podawać?

Można z ryżem i surówką z młodej kapustki