

Żeberka w sosie pomidorowym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zeberka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- zebierka - 1 kg
- sos sojowy - 2 łyżka(i)
- wódka - 2 łyżka(i)
- olej - 5 łyżka(i)
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka(i)
- sól -
- imbir -
- mąka ziemniaczana -
- papryka w proszku -
- cynamon -

Etapy przyrządzania:

1.



Żeberka pokroić na małe kawałki i oprószyć solą. Wymieszać sos sojowy, wódkę, pół łyżeczki imbiru, zalać zebierka i odstawić na 3 godziny

2.

Żeberka odsączyć z marynaty i smażyć ok 3 min na gorącym oleju. Przełożyć łyżką cedzakową na gorącą patelnię. Koncentrat pomidorowy, szczyptę papryki, pół łyżki cynamonu, łyżkę mąki ziemniaczanej wymieszać z 3 łyżkami wody. Zalać zebierka i dusić 5 min. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko