



Żeberka wieprzowe słodkie i kwaśne



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Ekonomiczny



Com quem?
Z rodziną



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



40ml oliwa z oliwek z
pierwszego tłoczenia Gallo
Klasyczna



20ml Gallo ocet
Balsamiczny z Modena

- 450gr żeberka wieprzowe
- 90gr cebule
- 80ml sos sojowy
- 10gr cukier
- 5gr czosnek
- Ziarenka sezamu du smaku
- Kolendra du smaku

1

Zacznij od cięcia żeber wieprzowych w małe kawałki.

2

W bardzo gorącym woku dodaj oliwę z oliwek i pokrój cebulę pokrojoną w kółko i rozgnieciony czosnek.

3

Następnie dodaj mięso i kontynuuj smażenie, aż zacznie się złocić.

4

Wymieszaj ocet z sosem sojowym i cukrem i wlej go na mięso.

5

Podsmaż wszystko i gotuj przez 5 minut, od czasu do czasu mieszając.

6

Wykończ świeżą kolendrą i posyp nasiona sezamem.

Produtos utilizados



Klasyczna

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z
Pierwszego



Balsamiczny z Modena

Ocet Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide