



# 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](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide