Żeberka wieprzowe słodkie i kwaśne

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Ekonomiczny	Z rodziną	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