

Żeberka w chili



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	50 dag
czosnek	2 ząbki
papryczka chili	3 szt
por	1 szt
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka pokroić na porcje, natrzeć pieprzem, czosnkiem i solą. Pora drobno posiekać i wrzucić do garnka. Obsmażyć żeberka na patelni z rozgrzanym olejem. Gotowe przełożyć do garnka, podlać wodą i dusić z porem do miękkości. Dodać drobno posiekana papryczkę i koncentrat, 5 min. poddusić, doprawić do smaku solą i pieprzem. Potrawa najlepiej smakuje z ryżem na sypko.