



ŻEBERKA Z SOSEM ORZECHEWYM

Składniki:

- ½ szklanki niesolonych prażonych orzeszków AROMAT,
- 1/3 szklanki niesłodzonego mleka kokosowego w puszcze,
- 2 łyżki orientального sosu chili,
- 1 łyżka posiekanej cebulki dymki,
- 2 łyżeczki octu winnego,
- 1 łyżeczka cukru,
- 4 porcje żeberek wieprzowych.

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki (oprócz żeberek) rozdrabniamy i mieszamy w blenderze. Zmiksowane przekładamy do rondla i podsmażamy na małym ogniu, często mieszając. Pod koniec dodajemy 2 łyżki wody.

Na patelni podsmażamy i dusimy żeberka. Przyprawiamy do smaku. Polane sosem danie podajemy z ryżem.