

Miodowo-imbirowe żeberka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	500 g
ząbek czosnku	1
imbir	2 cm
biały ocet winny	40 ml
miód	1 łyżka
sos sojowy jasny	100 ml
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
ziele angielskie	3 ziarna
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
zielona cebulka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka umyj, oczyść z błon i zbędnego tłuszczu oraz pokrój na mniejsze kawałki.

Do naczynia żaroodpornego dodaj pokrojony czosnek, imbir, świeże chili, ocet z białego wina, miód i sos sojowy.

Całość mieszaj do momentu, aż miód całkowicie się rozpuści. Następnie dodaj suszoną słodką paprykę, ziele angielskie i majeranek.

Natrzyj żeberka przygotowaną marynatą i piecz w temperaturze 180 stopni przez około 90 minut. Przygotowane żeberka posyp zieloną cebulką.