

Pieczone żeberka



AANNKAA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	1 kg
czosnek	5-6 ząbków
liść laurowy	4-5 szt
ziele angielskie	6-7 szt
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żeberka pokroić na kawałki, umyć i osuszyć. Natrzeć solą i pieprzem. Czosnek pokroić w plasterki.
- KROK 2 Żeberka układać w szklanym naczyniu warstwami. Przekładając je czosnkiem ziele angielskim i liściem laurowym. Szczelnie przykryć i odstawić na noc do lodówki.
- KROK 3 Następnie mięso wraz z przyprawami przełożyć do rękawa do pieczenia. Piec ponad godzinę w temperaturze 200 stopni. Pod koniec pieczenia worek można rozciąć żeby żeberka się przyrumieniły, choć u mnie okazało się to zbędne bo i tak ładnie się przypiekły. Podawać z ziemniakami i surówką.