

Przepis dnia IV, odc. 17: Wolno pieczone żeberka wołowe w ciemnym piwie



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wołowe	0,5 kg
olej rzepakowy	
piwo ciemne	
cebula	1 szt.
ketchup	200 ml
Musztarda rosyjska Prymat	1 łyżka
Kolendra cała Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
Imbir mielony Prymat	
Przyprawa do wołowiny klasyczna Prymat	
papryka czerwona	1 szt.
pomidory pelati	1 puszka
czosnek	2 ząbki
kolendra	
miód	1 łyżka
rukola	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wlewamy łyżkę miodu, łyżkę musztardy rosyjskiej i olej. Dodajemy przyprawę do wołowiny, mieszamy i obtaczamy w niej pocięte na porcje żeberka.
- KROK 2 W naczyniu żaroodpornym układamy mięso, wlewamy ciemne piwo i wstawiamy do piekarnika na 4 h w temperaturze 130 °C.
- KROK 3 Dosypujemy słodką paprykę, chilli pieprz Cayenne. Dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę, pomidory pelati, ketchup, kolendrę, imbir oraz czosnek. Na sam koniec dolewamy resztę ciemnego piwa i czekamy aż sos się zagotuje.
- KROK 4 Na sam koniec dolewamy resztę ciemnego piwa i czekamy aż sos się zagotuje.
- KROK 5 Żeberka wyjmujemy z pieca, podajemy na sosie z odrobiną musztardy rosyjskiej, dekorujemy rukolą.