

Przepis dnia V: Żeberka wieprzowe w przyprawach korzennych, odc. 27



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	1/2 kg
czosnek	kilka ząbków
chrzan tarty	
ziemniaki ugotowane	300 g
Cynamon mielony Prymat	
Imbir mielony Prymat	
Marynata do mięs klasyczna Prymat	
Czosnek suszony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
ogórki kwaszone	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Do miski wsypujemy marynatę do mięs oraz przyprawę.
- KROK 3 Dodajemy trochę oleju, mieszamy, dodajemy do smaku sól i pieprz. Obtaczamy żeberka w marynacie, zgniatamy świeży czosnek i również dodajemy do marynaty. Odstawiamy mięso na kilka godzin do lodówki.

- KROK 4 Po wyjęciu z lodówki zawijamy mięso w folię aluminiową i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 150 stopni na około 1 godzinę.
Kroimy ziemniaki na połówki.
- KROK 5 Po wyjęciu żeberka z piekarnika, rozpakowujemy je z folii, układamy w naczyniu żaroodpornym, dokładamy pokrojone ziemniaki i wstawiamy do piekarnika na kolejne 20 minut.
- KROK 6 Podajemy z chrzanem i ogórkami kwaszonymi.