

Żeberka jagnięce w sosie sojowym



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	jagnięce 1 kg
sos sojowy grzybowy	1/2 szkl.
ocet winny	3-4 łyżki
przyprawa korzenna	do mięsa
oliwa	do smażenia
czosnek	kilka ząbków
wino czerwone wytrawne	1 szkl.
miód płynny	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka oczyścić, umyć, osączyć i osuszyć papierowymi ręcznikami. Pokroić w mniejsze kawałki i włożyć do grubego worka z zamknięciem strunowym. Do mięsa wycisnąć czosnek, dodać cebulę pokrojoną w półplasterki, miód, sos sojowy, ocet winny, przyprawę korzenną i wino. Worek szczelnie zamknąć usuwając ze środka możliwie dużo powietrza. Dokładnie wymasować. Włożyć do lodówki na 12-24 godziny.

Po zamarynowaniu wyjąć żeberka z marynaty, osuszyć papierowymi ręcznikami i obsmażyć na oliwie. Przełożyć do naczynia żaroodpornego i polać marynatą. Wstawić do gorącego piekarnika i piec do miękkości przewracając co jakiś czas na drugą stronę i smarując sosem z naczynia.