

Żeberka ketchupowo-paprykowe z bazylią



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	1 kg
olej	3 łyżki
ketchup łagodny	3 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
Bazylia suszona Prymat	1 łyżka
sól	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty dokładnie ze sobą mieszamy, jeśli lubimy ostrzejsze smaki można dodać dodatkowo ostrą paprykę. Żeberka czyścimy, dzielimy na porcje i nacieramy marynatą. Odstawiamy do lodówki na 1 godzinę. Po tym czasie przekładamy z całą marynatą do folii do pieczenia i zawiązujemy oba końce a wierzch w kilku miejscach nakłuwamy igłą. Pieczemy w 200 stopniach przez 1 godzinę. Podajemy z ulubionymi dodatkami. Smacznego :)