

Żeberka mięsne - niebo w gębie :)

ANNA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miód	1 łyżeczka
woda	100 ml
sól	
pieprz	
oliwa	
cebula	1 szt
żeberka	
tymianek	1 (suszony)
ketchup	4 mały

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka obsmażyć na oliwie (z każdej strony ok 3 minuty) aby były lekko rumiane. W tym czasie w garnuszku wymieszać ketchup, miód i przyprawy - dolać gorącą wodę i dobrze wymieszać.

Do torebki do pieczenia włożyć pokrojoną w piórka cebulę i obsmażone żeberka, zalać przygotowanym sosem oraz sosikiem który wytowrzył się podczas obsmażania żeberek (to w nim zawarty jest ten niepowtarzalny smak żeberek).

Spiąć torebkę klipsem i przełożyć na blaszkę. Wstawić do nagrzanego piekarnika i dusić ok 30 - 40 minut w temp. 180 stopni.

Po ok. 15 minutach duszenia torebkę rozpiąć i zapiekać dalej.

Podawać z ziemniaczkami i surówką.

Smacznego