

Żeberka na słodko



SMACZNEGOTOWANIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

zeberka wieprzowe 1 kilogram

Marynata

miód płynny 1/3 szklanki

ocet winny 3 łyżki

sos sojowy ciemny 4 łyżki

sól

pierz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żeberka porcjujemy , delikatnie płuczemy pod bieżącą wodą.
- KROK 2 Mieszmamy wszystkie składniki marynaty , doprawiamy solą i pieprzem. Marynata ma być słodko, kwaśno, słona. Soli i pieprzu ok.1 łyżka. Żeberka mieszmamy z marynatą i chowamy na kilka godzin do lodówki. można co jakiś czas przemieszczać zeberka.
- KROK 3 Wykładamy zeberka do naczynia żaroodpornego razem z marynatą. Pieczemy ok. 1,5-2 godziny w temperaturze 180*C.

Smacznego!