

Żeberka pieczone



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

zeberka wieprzowe	1.5 kilograma
marchew	2 sztuki
pietruszka	2 sztuki
smalec	

Marynata

Przyprawa do żeberek z miodem Prymat	1 opakowanie
sos sojowy	2 łyżki
musztarda	2 łyżki
olej	2 łyżki
czosnek ząbki	2 sztuki

Pieprz czarny mielony Prymat

sól

chili

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Składniki marynaty połączyć, dodać zeberka, wymieszać i zostawić w chłodnym miejscu do zamarynowania. Najlepiej na noc.
- KROK 2 Patelnię rozgrzać dodać smalec i obsmażyć zeberka.

KROK 3

Przełożyć do brytfanny dodać pokrojone warzywa i piec około 90 minut w temperaturze 180 stopni