

Żeberka po amerykańsku



PIETRUSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	1 kg
cebula	2 szt
czosnek	2 ząbki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
miód	1/2 słoiczka
bulion	1 szkl
musztarda	1 łyż
sos worcestershire	4 łyż
ocet	4 łyż
tymianek	1 łyż
sól	
pieprz	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żeberka oczyszczamy i dzielimy na mniejsze części. Następnie dokładnie nacieramy solą i pieprzem.
- KROK 2 Poszatkowaną cebulę i czosnek szklimy na niewielkiej ilości rozgrzanej oliwy.
- KROK 3 Do cebuli dodajemy przecie, miód, tymianek, sos, ocet, musztardę oraz przyprawę do smaku. Mieszamy i gotujemy około 10 minut.

KROK 4

Żeberka przekładamy do naczynia żaroodpornego skropionego oliwą. Polewamy sosem. Pieczemy do miękkości ok 1 1/2 godziny w 200 stopniach. Pod koniec pieczenia odkrywamy pokrywę aby mięso się przyrumieniło.
Smacznego!