

Żeberka w słodko - pikantnej bejcy



IZABELA / THEGROOBA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sól

pieprz

cebula czerwona 1 szt.

cebula biała 1 szt.

ząbki czosnku 2 szt.

sos sojowy 1/4 szklanki

keczup pikantny 6 łyżek

Musztarda rosyjska Prymat 1 łyżka

olej balsamiczny 1 łyżka

miód lipowy 2 łyżki

żeberka

Goździki całe Prymat 3 sztuki

olej do smażenia 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i osuszyć, natrzeć solą i pieprzem. Cebule pokroić w piórka, zeszklić na dwóch łyżkach oleju, dodać czosnek oraz resztę podanych wyżej składników, dusić całość aż lekko zgęstnieje. Przygotowaną bejcę dodać do żeberek, wymieszać. Umieścić wszystko w rękawie do pieczenia, spiąć końce i przełożyć pakunek na naczyniu żaroodporne. Piec 45 min w temp. 190 stopni, po czym rozciąć rękaw i piec do zrumienienia w wyższej temperaturze ok. 15 min - ustawiłam piekarnik na 230 stopni i grillowanie z góry, w międzyczasie obróciłam żeberka by się zarumieniły z drugiej strony. Żeberka wyszły pyszne- miękkie i aromatyczne, słodko - pikantne. Podawać z ziemniakami lub ryżem oraz dowolną sałatką/ surówką z kapusty.

