

Żeberka wieprzowe marynowane w przyprawie do żeberek z miodem prymat



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	1,2 kg
marchew	1 szt
por	1/2 szt
seler	1/2 szt
ziele angielskie	4-5 ziaren
pieprz	4-5 ziaren
oliwa	200 ml
sól	1 szczypta
Przyprawa do żeberek z miodem Prymat	4 łyżki
śmietana 36%	200 ml
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Żeberka umyć pod bieżącą wodą i osuszyć papierowym ręcznikiem. Na gorącej patelni rozgrzać oliwę z oliwek i obsmażyć żeberka z obu stron na złoty kolor. Następnie mięso przełożyć do rondelka i zalać wrzącą wodą.

Warzywa obrać, umyć, pokroić w plastry i dodać do mięsa. Wywar doprawić do smaku liśćmi laurowymi, ziele angielskim, pieprzem, solą i 1 łyżką przyprawy do żeberek z miodem. Całość gotować do momentu, aż mięso będzie miękkie, a kości będą bez problemu odchodziły. Następnie żeberka wyjąć z wywaru i schłodzić.

Oliwę z oliwek wymieszać z 3 łyżkami przyprawy do żeberek z miodem. Tak przygotowaną marynatą zalać żeberka i odstawić na kilka godzin do lodówki. Po zamarynowaniu żeberka pokroić na porcje i usmażyć na patelni grillowej.

Wywar pozostały z gotowania żeberek zmiksować, a następnie przetrzeć przez sito, dodać śmietanę, zagotować i podawać jako sos do żeberek.