

pikantne żeberka



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żeberka	1,5 kg
sos chili	
sól i pieprz do smaku	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
czosnek	4 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

żeberka umyć i osuszyć. Kilka kropel sosu chilli wymieszać z olejem i polać nim żeberka. Dodać czosnek przeciśnięty przez praskę i odstawić na 2 godzinki do lodówki. Po tym czasie ułożyć żeberka w naczyniu żaroodpornym i posypać przyprawami. Piec ok. godzinki od czasu do czasu polewając powstałym sosem lub aby złagodzić ostry smak wodą.