

żeberka kminkowe



ADAM1F



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	0.5kg
kminek Prymat	10gram
Zioła prowansalskie suszone Prymat	10gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka dzielimy na porcje. Kminek i zioła mieszamy razem w niewielkiej ilości wody, taką zalewą polewamy żeberka do lodówki na ok. 2 godziny. Pieczemy w piekarniku ok. 30 minut w temperaturze 180 stopni c