Żeberka marynowane



MONIKA192

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwy z oliwek do smażenia	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
MARYNATA DO ŻEBEREK:	
czerwonego wina	1/2 szklanki
oliwy z oliwek	3 łyżki
ząbek czosnku	1
pokrojonego koperku	1 łyżka
sosu sojowego	5 łyżek
Goździki całe Prymat	6
miodu	1 łyżka
żeberka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberkajagnięce posolić i posypach pieprzem. Wszystkie składniki na marynatę do żeberek dokładnie wymieszać. Marynować żeberka przez całą noc. Piec w rozgrzanym piekarniku (180 stopni C) pod przykryciem przez 1,5 godziny. Podczas pieczenia przewracać żeberka 2-3 razy.

Smacznego!!