

Klonowe chrupiące żeberka



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

syrop klonowy

żeberka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 175 ml syropu klonowego, 1,4 kg chudych wieprzowych żeber, 1 łyżka sosu chili, 1 łyżka sosu Worcestershire, 1 łyżka octu z czerwonego wina, 1 mała cebula drobno pokrojona, 1/4 łyżeczki gorczycy w proszku, sól i pieprz do smaku.

SPOSÓB WYKONANIA: Nagrzać piekarnik do temperatury 200 stopni. Umieścić żeberka na ruszcie piec pół godziny. Połączyć wszystkie pozostałe składniki i gotować je przez 5 minut. Upieczone żeberka przełożyć do brytfanny i polać przygotowanym sosem, Wstawić brytfankę do piekarnika, zmniejszyć temperaturę do 180 stopni i piec bez przykrycia przez 45 minut oblewając żeberka co jakiś czas. Podawać z sałatkami.