Pomarańczowe żeberka



JADWIGA/JAGA85

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka	1 kg
sól, pieprz	do smaku
ketchup	20 dag
dżem pomarańczowy	1 łyżka
skorka starta z pomarańczy	z połowy owocu
sok wyciśmiety z pomarańczy	3 łyżki
pomidory koktajlowe	25 dag
czosnek	5-6 zabków
pomarańcza	2 sztuki (średniej wielkości)
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naczynie żaroodporne smarujemy delikatnie olejem. Umyte żeberka układamy w przygotowanym naczyniu. Zapiekamy około 15 minut w 190°C. Między czasie dżem mieszamy z ketchupem, posiekaną natką pietruszki, sokiem i startą skórką z pomarańczy.
Pomarańcze sparzamy i kroimy na mniejsze cząstki.
Żeberka smarujemy przygotowaną mieszaniną. Między nie układamy pomidorki, czosnek oraz pokrojone owoce. Ponownie wkładamy mięso do piekarnika na około 20 minut

Nie jestem wielkim smakoszem żeberek, ale po wypróbowaniu tego przepisu, chyba nim zostałam:).