

" Pomarańczowe" żeberka



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberek wieprzowych	1,5 kg
ostrego keczupu	1 szkl
pomarańcze	2
kilka gałązek tymianku	
cebula	
ząbki czosnku	2
masła	2 łyżki
sól, pieprz	
dżem pomarańczowy	1 słoiczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka oczyścić i podzielić na porcje. cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę. Tymianek opłukać, osączyć. Część odłożyć do dekoracji, resztę drobno posiekać. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę. Pomarańcze dokładnie umyć, wytrzeć i pokroić w półplasty.

W wysokim garnku rozgrzać masło, zeszklić cebulę i czosnek. dodać dżem, Keczup i tymianek. Po zagotowaniu zdjąć z ognia.

Żeberka podsmażyć na oleju na złoty kolor, oprószyć solą i pieprzem, włożyć do pomarańczowej marynaty. tak przygotowane żeberka wstawić do lodówki na minimum 60 min.

Zamarynowane żeberka ułożyć w brytwance, przełożyć plastrami pomarańczy. przykryć i piec 90 min w temp 200 st C. Udekorować tymiankiem.