

Żeberka paprykowe, pieczone w worku



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg żeberek wieprzowych	1
cebule	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, wytrzeć ręcznikami papierowymi. Podzielić na kawałki, tak na 2-3 kostki. Natrzeć porządnie paprykami, oprószyć lekko pieprzem, solą i majerankiem, odłożyć do lodówki na min. 1 godzinę. Cebule obrać, pokroić w grube plastry. Mięso skropić olejem. Do specjalnego worka do pieczenia włożyć plastry cebuli, na nich ułożyć kawałki żeberka, wlać ok. 1/3 szkl. wody. Dokładnie zamknąć woreczek i ułożyć go w żaroodpornym naczyniu. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C , piec ok. 1-1,5 godziny.