Przepis dnia III, odc. 64: Soczyste żeberka z ketchupem i powidłami śliwkowymi

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	1 kg
Mój przepis na soczyste żeberka Prymat	1 opakowanie
cebula	1 szt.
miód wielokwiatowy	2 łyżki
ketchup pikantny	6 łyżek
powidła śliwkowe	4 łyżki
suszone pomidory	
kapary	
mix sałat	
Sos sałatkowy włoski z bazylią i oregano Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Soczyste żeberka:
Żeberka pokroić na mniejsze porcje (1-2 kostki), podsmażyć na 1 łyżce oleju z obu stron na bardzo rozgrzanej patelni przez około 7-8 minut, aby się zarumieniły.

KROK 2 W osobnym naczyniu przygotować marynatę, łącząc zawartość torebki z ketchupem, powidłami śliwkowymi i pokrojoną w grubą kostkę cebulą. Całość dokładnie wymieszać, dodając miód.

KROK 3 Podsmażone żeberka obtoczyć dokładnie marynatą i przełożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego 2 łyżkami oleju (w celu uniknięcia przypalenia), polać pozostałą marynatą z cebulą. Przykryć pokrywą i piec na niższym poziomie piekarnika (opcja góra/dół) w temperaturze 200 stopni przez około 1,5h.

KROK 4 Sałatka:
Sos sałatkowy włoski łączymy z olejem z suszonych pomidorów i wodą. Do sosu dodajemy kilka pomidorów suszonych i kapary. Powstałym sosem zalewamy mix sałat i dokładnie mieszamy. Przed podaniem chłodzimy sałatkę w lodówce przez kilka minut.

KROK 5 Soczyste żeberka podajemy z sałatką i ulubioną musztardą.