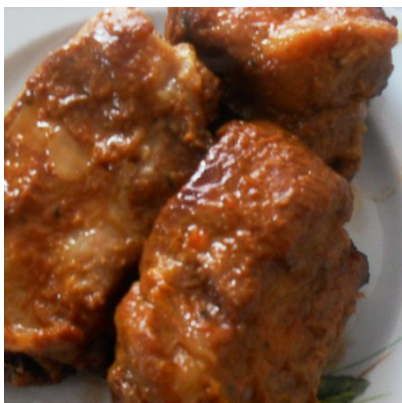


Soczyste żeberka z miodem



TUSIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zeberka	1 kg
sos sojowy	2 łyżki
ocet winny	2 łyżki
miód	3 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
czosnek	5 ząbków
Przyprawa do żeberka z miodem Prymat	1 opakowanie
sól	
pieprz	
olej	
mąka	8 łyżek
sok pomarańczowy	1 (100%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka pociąć na kawałki, opłukać. Z reszty składników zrobić marynatę i zanurzyć w niej mięso na co najmniej 12 godzin.

Po upływie tego czasu rozgrzać mocno olej, żeberka osączyć i otoczyć w mące, następnie pojedynczo opiec je na gorącym tłuszczu i kolejno przekładać do rondla.

Tam zalać je pozostałą marynatą, dodać ok szklankę wody i dusić na małym ogniu przez ok 1,5 godziny.

SMACZNEGO :)