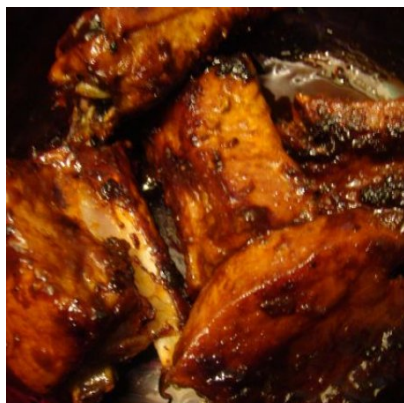


zeberka w miodzie



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zeberka	1 kg
miód płynny	4 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka myjemy kroimy na pasy . Z wszystkich składników robimy marynatę mieszając wszystkie składniki .Do marynaty wkładamy zeberka pozostawiamy na godzinę .POtem każde zeberko obsmażamy z obu stron .Układamy na blaszce i wkładamy do piekarnika na ok 20 min nakrywamy folią .