

Żeberka z wódką i miodem



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1kg żeberek wieprzowych

Przyprawa do żeberek z miodem Prymat

Marynata:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka dzielimy na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki marynaty dokładnie ze sobą mieszamy. Zalewamy nią żeberka. Należy dobrze przemieszać, żeby marynata doszła w każdy kawałek mięsa. Odstawiamy na noc do lodówki. Gotowe pieczemy około 2 godzin. Gdy się lekko podrumienią podlewamy marynatą. Są gotowe, gdy powstanie mały karmel z miodu i pomarańczy.