

Doradca Smaku VIII: Żeberka miodowo-musztardowe, odc. 33



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	800 gramów
wino białe wytrawne	100 mililitrów
cebula biała	1 sztuka
marchew	2 sztuki
seler naciowy	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
pomidory pelati	3 sztuki
oliwa	3 łyżki
Owoc jałowca cały Prymat	10 ziaren
Majeranek suszony Prymat	2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
miód	3 łyżki
Musztarda rosyjska Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski dodajemy miód, oliwę i musztardę rosyjską. Doprawiamy ostrą papryką oraz majerankiem i dokładnie mieszamy. Do tak przygotowanej marynaty przekładamy żeberka.
- KROK 2 Marchewki, seler naciowy i pietruszkę kroimy na paski. Cebulę siekamy w piórka. Na patelni rozgrzewamy oliwę i obsmażamy marynowane żeberka (na rumiany kolor). Doprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 3 Na patelni po żeberkach przesmażamy pokrojone warzywa. Dolewamy białe wino i pomidory pelati. Doprawiamy owocem jałowca (można dodać nawet kilkanaście ziaren). Dusimy 3-4 minuty.
Do naczynia żaroodpornego przekładamy żeberka i warzywa. Pieczemy ok. 1-1,5h w temperaturze 200°C.