# Ostrygowe żeberka

**AGNIESZKA_B**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **żeberek** | 70 dag |
| **sosu ostrygowego** | 100 ml |
| **cebule szalotki** | 2 |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę: sos ostrygowy wymieszać z przeciśniętymi przez praskę szalotkami, 2 łyżeczkami przyprawy do żeberek oraz solą i mielonym czarnym pieprzem.

Mięso oczyścić, umyć i osuszyć. Podzielone na porcje przełożyć do szklanego naczynia. Zalać przygotowaną marynatą, przykryć folią do żywności i odstawić na dobę w chłodne miejsce. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, które następnie należy umieścić w rękawie do pieczenia. Piec około godziny w temperaturze 180ºC. Pod koniec pieczenia rękaw rozciąć nożycami, aby żeberka nabrały ładnego koloru. Smacznego:)