

Miodowe żeberka



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51826**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 kg żeberek
- 2 cebule
- 5 jabłek
- olej 1 łyżka masła
- Marynata:
 - 3 łyżki miodu
 - sok z 1 cytryny
 - 3 łyżki wódki
 - 4 łyżki sosu sojowego
 - 2 łyżki octu winnego
 - 1 łyżka mąki ziemniaczanej
 - kawałek imbiru
 - kilka kropli sosu tabasco
 - sól ,pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć ,osuszyć ,pokroić na porcje ,każda z jednym żebrem. Wszystkie składniki marynaty połączyć ,dodać obrane i starte kłęczce imbiru ,dokładnie wymieszać. Żeberka posmarować marynatą ,włożyć do lodówki na około godzinę. Wyjąć ,osączyć ,zrumienić na rozgrzanym oleju ,przełożyć do naczynia żaroodpornego ,piec 20-30 min ,smarując marynatą. Na oleju pozostałym ze smażenia żeberek usmażyć pokrojoną w talarki cebulę. Jabłka umyć ,wyjąć gniazda nasienne ,pokroić w plasterki ,poddusić na maśle. Przed końcem pieczenia żeberka obłożyć cebulą i jabłkami.

Twoje notatki do przepisu: