

# Miodowe żeberka



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2332** Ocena: **51868**

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 kłocze 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: