

Rumiane żeberka z nutą śliwkową

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **18995**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 80 dag żeberek
- 4 łyżki powideł śliwkowych
- 2 łyżki soku z pomarańczy
- 3 ząbki czosnku
- 1 czerwona cebula
- 1/2 łyżeczki imbiru
- 1/3 łyżeczki cayenne
- 4 łyżki oliwy
- sól
- pieprz. Mus: 1 puszka białej fasolki
- oliwa
- suszony tymianek
- mielony kminek
- sok z cytryny
- cukier
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyj i osusz na papierowym ręczniku. Pokrój na kawałki na szerokość 2-3 kosteczek. Wszystkie natrzyj solą. Czosnek i cebulę obierz, posiekaj, zmiksuj z powidłami oraz sokiem z pomarańczy. Wymieszaj z przyprawami i 3 łyżkami oliwy. Przygotowaną marynatą polej mięso. Przykryj folią spożywczą i schowaj do lodówki na przynajmniej 1 godz.
- 2 Przygotuj w tym czasie mus: fasolkę przełóż na sitko. Przelej zimną wodą i pozostaw, by dobrze ociekła. Połowę zmiksuj z łyżką soku z cytryny, 1/2 łyżeczki suszonego tymianku i sporą szczyptą kminku. Dopraw do smaku cukrem, solą oraz pieprzem. Wsyp całe ziarna fasolki, delikatnie przemieszaj. Mus przykryj i odstaw w chłodne miejsce.
- 3 Mięso przełóż do wysmarowanego resztą oliwy naczynia. Wstaw do gorącego piekarnika. Piecz ok. 50 minut w 180 st. pod przykryciem. Potem odkryj, przemieszaj i piecz jeszcze 10 minut. Podawaj z zimnym musem z fasolki i ew. mieszanką sałat.

Źródło: Tina

Twoje notatki do przepisu: