

Żeberka na miodzie z morelą i śliwką

Autor: **Mikel**Przepisów: **1** Ocena: **19**

1-2 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Żeberka wieprzowe, 1,5 kg
- Miód, 2 łyżki
- ketchup, 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżki
- woda, 250 ml
- sól, pieprz
- morele suszone, 100 g
- śliwka kalifornijska, 100g

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte, osuszone i poporcjowane żeberka doprawiamy solą i pieprzem.
- 2 Obsmażamy na patelni i umieszczamy w naczyniu żaroodpornym. Podlewamy wodą i dusimy w piekarniku nagrzanym do 180 C przez 60 min, aż żeberka zmiękną.
- 3 Miód (najlepiej w stanie płynnym) mieszamy z ketchupem i koncentratem pomidorowym.
- 4 Po 60 min gdy żeberka są już miękkie dodajemy powstały sos do naczynia żaroodpornego równomiernie rozkładając, obkładamy morelami i śliwkami.
- 5 Całość zapiekamy jeszcze przez 20 - 30 min w piekarniku.

Twoje notatki do przepisu: