

# Żeberka na sposób chiński



Autor: **murphy**  
Przepisów: 16 Ocena: 305



3-4 os.



> 60 min



Średnie przystępne



## Składniki:

- ładnych żeberek wieprzowych, 1,2 kg
- duża pomarańcza, 1
- sos sojowy, 3 łyżki
- koncentrat pomidorowy, 4 łyżki
- Miód, 2 łyżeczki
- świeżo starty imbir, 1 łyżeczka
- papryczka chili, 1
- kolorowy pieprz, kilka ziaren
- olej

## Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka pokrój w jednokostne porcje, zalej je osolonym wrzątkiem, dodaj ziarna kolorowego pieprzu, gotuj je przez około 45 minut.
- 2 Przygotuj marynatę – w miseczce wymieszaj sok wyciśnięty z pomarańczy, sos sojowy, koncentrat pomidorowy, 4 łyżki oleju, miód, imbir i otartą skórkę z pomarańczy. Papryczkę chili przetnij wzdłuż i usuń z niej nasiona. Miąższ drobno posiekaj. Wszystko razem wymieszaj.
- 3 Ugotowane żeberka osącz z wywaru i jeszcze gorące zalej marynatą. Wystudź i wstaw na kilka godzin do lodówki (najlepiej na całą noc).
- 4 Ułóż żeberka w brytfannie, polej marynatą i wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 30 minut. Jeżeli mięso nie jest wystarczająco miękkie, potrzymaj je dłużej w piekarniku. Gotowe przełóż na półmisek i udekoruj według własnego gustu.
- 5 Jako przekąska imprezowa, sprawdzą się solo. Gdy mają być daniem głównym, warto podać je z ziemniakami, kopytkami lub czym kto lubi.

## Twoje notatki do przepisu: