

Żeberka pieczone w słodko ostrej marynacie



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2383** Ocena: **52910**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg żeberek wieprzowych
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka mielonego pieprzu
- 1 łyżeczka mielonej gorczycy
- 3 łyżki miodu wielokwiatowego
- 1 łyżeczka mielonej ostrej papryki
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1 łyżka pokruszonych liści laurowych
- łyżek ketchupu
- 2 łyżki musztardy sarepskiej
- 1 cebula
- 1/2 szklanki wody

Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka dzielimy po dwie kości. Sól, pieprz, mieloną gorczycę, miód, paprykę, cynamon, pokruszone liście laurowe, ketchup, musztardę, posiekaną cebulę, ocet, wodę, zagotowujemy, studzimy.
Do miski przekładamy mięso, zalewamy przygotowaną marynatą. Dokładnie łączymy ze sobą. Całość pieczemy w naczyniu żaroodpornym w 180°C przez 40 minut, co jakiś czas polewając marynatą.

Twoje notatki do przepisu: