

# Żeberka słodko-kwaśne

Autor: **FRESSKA**Przepisów: **26** Ocena: **1761**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



Przystępne

## Składniki:

- chude żeberka, 1,5 kg
- słoik dżemu morelowego niskosłodzonego, 200 g
- ketchup, 6 łyżek
- zmiadzony czosnek, 6 ząbków
- sól, 2 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka umyć, osuszyć, pokroić na pojedyncze kosteczki. Wymieszać w głębokim naczyniu żaroodpornym z pokrywką: dżem, ketchup, czosnek i sól. Włożyć pokrojone żeberka, mieszać dokładnie, tak aby sos obkleił mięso (najlepiej ręką ;p). Odstawić na minimum pół godziny. Można też zostawić w lodówce na całą noc. Piec przykryte przez 60 minut w piekarniku nagrzanym do 160 st C, polewając od czasu do czasu sosem. Zwiększyć temperaturę do 200 st C i piec odkryte jeszcze 15-20 minut.

## Twoje notatki do przepisu: