

# Żeberka w sosie czosnkowo-selerowym

Autor: **Mole3**Przepisów: **108** Ocena: **2543**

3-4 os.



&gt; 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- żeberka, 1 kg
- oliwa z oliwek, 4 łyżki
- woda, 1/2 szkl.
- czosnek, 3 ząbki
- kostki smaku - cebula, 2 szt.
- Natka selera - suszona, 3 łyżki
- pieprz, 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka opłukać pod bieżącą wodą, osuszyć, pokroić na słupki wzdłuż kostek.
- 2 Z wody, oliwy, kostek smaku, pieprzu, pokruszonych drobno suszonych liście selera, pokrojonego drobniutko lub sprasowanego czosnku przygotować zaprawę. Mięso oblać zaprawą w naczyniu, tak aby każda część była nią dobrze przykryta. Można zostawić na noc w lodówce. Przełożyć do rękawa do pieczenia mięs. Piec 90 minut w 180 stopniach, termoobieg. Podawać z ryżem polanym sosem, który wytworzył się podczas pieczenia.
- 3 Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: