



Dodana: 31 marzec 2023 12:13

Zmodyfikowana: 31 marzec 2023 14:36

Żeberka w miodzie

Żeberka w miodzie KGW „Szeroka Struga” w Łapach Pluśniakach

Żeberka w miodzie

Składniki

- 1 kg żeberek surowych
- 3 łyżki stołowe miodu
- 4 płaskie łyżeczki przyprawy do żeberek
- 1/2 łyżeczki papryki słodkiej
- szczypta soli i pieprzu
- 3 ząbki czosnku
- 100 ml coli
- 2 łyżki oleju

Sposób przygotowania

Marynata: w miseczce mieszamy ze sobą olej, miód, słodką paprykę, przyprawę do soczystych żeberek, a także sól i pieprz. Żeberka kroimy na mniejsze kawałki, wkładamy do miski z marynatą i marynujemy (odstawiamy na 24 godziny).

<https://poprostupycha.com.pl/wp-content/uploads/2018/11/zeberka1.jpg>) Zamarynowane żeberka przekładamy do naczynia żaroodpornego (najlepiej z pokrywką) lub wkładamy do rękawa foliowego do pieczenia. Wkładamy tam także ząbki czosnku oraz podlewamy coca colą. W trakcie pieczenia odwracamy żeberka na drugą stronę i opcjonalnie dolewamy więcej coli. Pieczemy przez minimum 90 minut w temp. 180 stopni.

Produkty polecane:

- mięso - <https://produkty.podlaskie.eu/sztukamiesa> (<https://produkty.podlaskie.eu/sztukamiesa>)
- miód - <https://produkty.podlaskie.eu/miodywiszniewscy> (<https://produkty.podlaskie.eu/miodywiszniewscy>)

