



Dania główne

ŻEBERKA PIECZONE



SKŁADNIKI

- 1 kg żeberek
- 3 ząbki czosnku
- cebula
- 2 chili
- 5 łyżek masła klarowanego Mlekovita
- 250 ml keczupu
- 3-4 łyżki sosu sojowego
- łyżka brązowego cukru
- łyżka miodu
- łyżka nasion kopru włoskiego
- mielona słodka i ostra papryka
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Stopić 3 łyżki masła klarowanego. Żeberka umyć, pokroić, oprószyć oboma rodzajami papryki, solą i pieprzem. Ułożyć na blasze, polać masłem klarowanym. Piec godzinę w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.
- Cebulę i czosnek obrać, posiekać. Chili przeciąć, usunąć pestki, drobno pokroić. Nasiona kopru uprażyć na suchej patelni. Dodać 2 łyżki masła klarowanego, cebulę, czosnek oraz chili, zeszklić. Wlać keczup, sos sojowy i miód, wymieszać. Doprawić cukrem, solą oraz pieprzem, gotować 5 min.
- Żeberka polać 1/3 sosu, piec 15 min w 180 st. Odwrócić, polać 1/3 sosu, piec 15 min. Mięso wyjąć z piekarnika, nałożyć na talerz, polać resztą sosu.