



ŻEBERKA W MIODZIE

SKŁADNIKI:

1 kg żeberka Sokołów Uczta
3-4 ząbki czosnku
2 łyżki miodu
3 łyżki ostrej musztardy
1 łyżeczka chili w proszku
3-4 łyżki oleju
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Żeberka umyć, osuszyć i podzielić na 3-4 mniejsze kawałki. W misce wymieszać olej, miód, musztardę, przeciśnięty czosnek oraz przyprawy (chili, sól, pieprz). Dołożyć mięso. Każdy kawałek dokładnie natrzeć marynatą. Następnie miskę przykryć folią i wstawić na kilka godzin do lodówki (a najlepiej na całą noc).
2. Na rozgrzanym na patelni tłuszczu obsmażyć żeberka. Następnie przełożyć je do naczynia żaroodpornego. Żeberka zalać resztkami marynaty, dodać odrobinę wody i piec pod przykryciem ok. 2 godzin w temperaturze 160°C, aż będą miękkie. W razie potrzeby dolewać wody. Następnie zdjąć przykrycie i piec jeszcze 15 minut, aby się zarumieniły. Podawać z ziemniakami lub z frytkami.