



Żeberka w sosie kakaowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Żeberka podane w sosie kakaowym to pyszne chrupiące mięsko, któremu odpowiedniego smaku i zapachu dodaje sos kakaowy. Ciekawa propozycja dla każdego. Warto spróbować czegoś nowego.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni C. Żeberka doprawiamy do smaku solą, pieprzem i papryką, następnie umieszczamy w naczyniu żaroodpornym.

Krok 2

Naczynie żaroodporne z żeberkami umieszczamy w piekarniku i pieczemy przez 30 minut.

Krok 3

Mieszmamy ze sobą kakao, mąkę, oregano. Miód rozpuszczamy w wodzie i łączymy z kakao i dodatkami. Tak powstałym sosem polewamy żeberka i pieczemy w piekarniku o temperaturze 170 stopni przez 35 minut, aż do uzyskania miękkości mięsa.

Krok 4

Gdy mięso jest miękkie, wyjmujemy je z piekarnika. Sos przekładamy do rondelka. Do sosu dodajemy śmietankę łaciatą , mieszamy aż do zgęstnienia. Żeberka polewamy tak powstałym sosem.

Wskazówki

Można podawać z grillowanymi warzywami.

Składniki:

- 1 kg żeberek
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżeczka kakao
- 1 łyżeczka papryki ostrej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka pieprzu
- 250 ml ciepłej wody
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżeczki Śmietanki Łaciatej 12%
- 1 gałązka rozmarynu