



Miodowo-musztardowe żeberka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie dla prawdziwych mężczyzn. Ale i paniom ciężko się mu oprzeć. Idealne jako przekąska do meczu i piwa. Sprawdzą się podczas spotkań ze znajomymi. Pyszne, miodowo-musztardowe żeberka z pewnością posmakują każdemu.

Przygotowanie

Krok 1

Żeberka myjemy i kroimy na mniejsze porcje. W garnku gotujemy wodę (ok.1 litr) z dodatkiem soli, liści laurowych i ziela angielskiego. Kiedy woda się zagotuje, dodajemy żeberka i całość gotujemy przez ok. 30 minut. Odcedzamy i studzimy mięso.

Krok 2

Mieszamy wszystkie składniki marynaty i nacieramy nimi żeberka. Odstawiamy na 3 godziny.

Krok 3

Żeberka pieczemy pod przykryciem w naczyniu żaroodpornym, w temperaturze 190 stopni przez ok. 35 minut. Następnie zdejmujemy pokrywkę i dopiekamy żeberka kolejne 15 minut.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 1 kg żeberek
- 5 liści laurowych
- 4 kulki ziela angielskiego
- 1 łyżeczka soli

Marynata:

- 3 musztardy sarepskiej
- 3 łyżki musztardy gruboziarnistej
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 3 łyżki miodu
- 5 łyżek oleju