



Żeberka wieprzowe w marynacie pomidorowej

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne, lekko pikantne żeberka, marynowane w sosie pomidorowym - danie, które posmakuje praktycznie każdemu. Idealne zarówno w formie przekąski/przystawki, jak i dania głównego.

Przygotowanie

Krok 1

Wszystkie składniki marynaty mieszamy ze sobą dokładnie i odstawiamy.

Krok 2

Żeberka myjemy i obgotowujemy we wrzątku razem z liśćmi laurowymi i zielem angielskim ok. 30 minut. Odcedzamy i studzimy.

Krok 3

Żeberka dokładnie nacieramy marynatą i odstawiamy na 2 godziny.

Krok 4

Nastawiamy piekarnik na 190 stopni. Żeberka przekładamy do naczynia żaroodpornego i pieczemy pod przykryciem w temperaturze 190 stopni przez ok. 50 minut. Po tym czasie zdejmujemy pokrywkę i dopiekamy kolejne 20 minut. W czasie pieczenia polewamy marynatą.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1 kg żeberek wieprzowych

3 liście laurowe

3 kulki ziela angielskiego

1 łyżeczka soli

Marynata:

3 łyżki oleju

1 łyżka octu balsamicznego

3 przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku

1 drobno pokrojona papryczka chili

5 łyżek przecieru pomidorowego

1 łyżka bazylii

1 łyżka słodkiej papryki

1 łyżka ostrej papryki

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu