SŁODKO-OSTRE PIECZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE

4 Porcje | Czas przygotowania 130 min

SKŁADNIKI

1 kg / żeberek wieprzowych

1 sztuka / papryczki chilli

2 ząbki / czosnku

Świeży imbir 3 cm

60 ml / sosu sojowego

1 łyżka / sosu worcestershire

2 łyżki / mirin

2 łyżeczki / miodu

Pieprz

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Żeberka myjemy, a następnie dzielimy na porcje – po dwie kostki w jednej. Podzielone żeberka przekładamy do naczynia, w którym będziemy je marynować.

Papryczkę chilli oraz obrany czosnek kroimy w plasterki. Imbir obieramy i ścieramy na drobnej tarce. W osobnym naczyniu mieszamy składniki marynaty: 60 ml sosu sojowego, 1 łyżkę worcestershire, 2 łyżki mirin, 2 łyżeczki miodu oraz posiekany czosnek, papryczkę chilli i imbir. Dodajemy jeszcze odrobinę pieprzu. Tak przygotowaną marynatą zalewamy i nacieramy żeberka.

LISTA ZAKUPÓW

1 kg żeberek wieprzowych

Papryczka chilli

Czosnek

Imbir

Sos sojowy

Sos worcestershire

Mirin

Miód

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora

Żeberka marynujemy minimum 24 godziny w lodówce.

Zamarynowane żeberka wyjmujemy z lodówki na godzinę przed pieczeniem. Przekładamy je do naczynia żaroodpornego razem z marynatą. Piekarnik rozgrzewamy do 170°C grzałka góra i dół. Przykrywamy żeberka i wstawiamy do piekarnika na 1,5 godziny. Po tym czasie odkrywamy żeberka i zmieniamy ustawienia piekarnika na 200°C termoobieg. Pieczemy jeszcze 30 minut.

Po tym czasie żeberka są gotowe. Podajemy je z opiekanymi ziemniakami lub warzywnymi frytkami – przepis znajdziesz tutaj, oraz surówką, np. z pora (przepis znajdziesz w kategorii Dodatki).

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora