
Pieczone żeberka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 14049 razy.

1 kg żeberek wieprzowych,

3 ząbki czosnku,

1 łyżka miodu,

1/2 łyżeczki pieprzu,

1/2 przyprawy chińskiej - 5 smaków (można ją zastąpić mieszanką zmielonego imbiru, cynamonu i odrobiny anyżu),

1 łyżka oleju sojowego,

3 łyżki sosu sojowego,

sól.

Żeberka umyć, osączyć i porozdzielać na porcje. Czosnek

obrać, zmiążyć, utrzeć z solą, pieprzem, miodem, olejem

przyprawą chińską i sosem sojowym. Otrzymaną mieszaniną natrzeć żeberka. Następnie ułożyć je w żaroodpornym naczyniu, wlać 1/2 szklanki wody i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 190-200 st.C, piec 30 min, następnie odwrócić je na drugą stronę i piec kolejne 30 min. Podczas pieczenia polewać co 10 min wytworzonym sosem. Podawać gorące, polane kwaśnym sosem, np. śliwkowym, z ryżem na sypko.

te zeberka sa przepyszne,,,:D:D:D

Nadesłał(a):kaka 2006-05-21 13:05:08

No zobaczymy dzis bende robił żeberka zobacze jak wyjda i napisze jeszcze czy są oki

Nadesłał(a):skippii <dar79@poczta.onet.pl> 2008-01-18 13:01:52