

miodowe żeberka

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żeberka -

Etapy przyrządzania:

1.



Po umycie żeberek dzielę na kawałki wzdłuż kości, solę, pieprzę, obsypuję mieloną papryką (może być ostra) i dużą ilością majeranku – zostawiam na noc.

Następnego dnia podsmażam żeberka w rondlu na oliwce, staram się przyrumienić kawałki żeberek ze wszystkich stron.

W szklance wody rozpuszczam łyżkę miodu i tą miodową wodą podlewam żeberka, przykrywam pokrywką rondel, zmniejszam gaz i duszę, aż będą miękkie.

Wspaniale smakują z kartofelkami i surówką z kiszzonej kapusty.

