

żeberka z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

podawać z kaszą

Czas przygotowania: 35 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żeberka - 1 kg
- olej - 4 łyżka(i)
- musztarda - 2 łyżka(i)
- czosnek - 5
- cebule - 2 szt.
- jabłka - 1/2 kg
- majeranek -
- sól -
- pieprz -
- olej do smażenia -

Etapy przyrządzenia:

1. żeberka kroimy na małe porcje (po 2-3 kostki) i marynujemy przez co najmniej godzinę w oleju przyprawionym musztardą, rozgniecionymi ząbkami czosnku, solą i pieprzem. Mięso wyjmujemy z marynaty i pieczemy 45-50 minut w temp. 180 stopni. Obrane i pokrojone w kostkę cebulę szklimy na rozgrzanym oleju z obranymi cząstkami jabłek i przyprawami: solą, pieprzem i majerankiem. Na każdej porcji żeberek kładziemy łyżkę jabłek z cebulą.

Smacznego!

