

Przepyszne żebereczka w marynacie słodko-pikantnej - przepis Elżbiety

Składniki :

1. - 1 - 1,5 kg żeberek
2. - 75 ml sosu sojowego
3. - 375 ml sosu pikantnego np.: sos Worcester
4. - 3 łyżki oleju
5. - ca. 1 łyżeczka czerwonej, ostrej papryki
6. - ca. 60 g musztardy Dijon
7. - sól, pieprz do smaku
8. - można dodać jeszcze ok 2 łyżki startego świeżego imbiru
9. - można dodać startą skórkę z jednej pomarańczy

Sposób przyrządzenia:

Mięso umyć i pokroić w kawałki.

MARYNATA: w misce wymieszać sos sojowy, sos pikantny, miód, ostrą paprykę, pieprz, sól, olej musztardę, startą skórkę z pomarańczy i imbir.

Tak przygotowaną marynatą zalej żeberka i odłóż na ok 6 godzin do lodówki.

Następnie wyłóż żeberka do brytfanny i zalej marynatą. Piec należy w temperaturze ok 180°C - 200°C ok. 40 min - tak długo aż mięso będzie miękkie.

Podawać z innymi pikantnymi sosami, chrzanem, ketchupem, cacyki itd...

UWAGA!!! Identycznie można przygotować skrzydełka kurze! (skrzydełka należy przeciąć).