



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Żeberka w sosie pomidorowo -miodowo-musztardowym

Pyszne i łatwe do zrobienia żeberka.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

idealne dla dzieci

Składniki:

- ziele angielskie, 1 łyżecz.
- liście laurowe, 2 szt.
- krojone pomidory w puszcze, 1 szt.
- musztarda, 4 łyżk.
- sos sojowy, 3 łyżk.
- miód, 3 łyżk.
- żeberka, 1 kg

Sposób przygotowania:

Połączyć miód, musztardę i sos sojowy. Żeberka pokroić na mniejsze porcje zalać marynatą i odstawić na noc. Następnego dnia wrzucić żeberka na patelnię i podsmażyć, zalać pomidorami i poddusić, na koniec posypać ziołami prowansalskimi i podawać.

