

Żeberka w miodowej glazurze

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

żeberka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żeberka - 80 dag
- mielony imbir - 1 łyżka(i)
- ostra papryczka chili -
- czosnek - 2-3 ząbki
- sos sojowy - 3 łyżka(i)
- miód - 4 łyżka(i)
- sok z cytryny - 3 łyżka(i)
- wódka - 2 łyżka(i)
- bulion - 1/2 szkl.
- sól pieprz -
- olej -
- mąka - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Żeberka pokroić na małe kawałki
2. Czosnek obrać, zetrzeć na tarce
3. Papryczkę chili umyć, oczyścić z nasion pokroić
4. Miód dodać do imbiru, następnie czosnek, sos sojowy, papryczkę chili, wódkę, bulion, sok z cytryny, szczyptę soli i pieprzu oraz mąkę. Wymieszać, zalać żeberka marynatą, chłodzić 1-2 godziny
5. Żeberka wyjąć z marynaty, przysmażyć na rumiano na rozgrzanym oleju, przełożyć do rondla, podlać marynatą, dusić pod przykryciem ok 25 min