




Aromatyczne żeberka w miodzie

 PrzepisyMargaretki


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

zeberka - 1 kg
cebula - 2 szt.
miód - 2 łyżka
olej - 100 ml

sól i pieprz - do smaku
musztarda sarepska - 1 łyżka
majeranek - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę posiekać, dodać pozostałe składniki, wymieszać. Do marynaty włożyć pocięte żeberka, odstawić na 24 godziny do lodówki. Piec około godziny w rękawie do pieczenia.