




Świderki z groszku z pieczonymi żeberkami

 Fabijańscy

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 55 min

 4 porcje

Składniki:

Makaron z groszku zielonego - 1 opakowanie

Żeberka surowe - 0,7 kg

Olej - 30 ml

Sól - do smaku

Pieprz - do smaku

Majeranek - do smaku

Papryka słodka wędzona - do smaku

Papryka chilli - do smaku

Cebula - 2 szt.

Sól - do smaku

Pieprz - do smaku

Jarmuż - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do oleju dodajemy sól, pieprz, majeranek, papryki i mieszamy do uzyskania konsystencji pasty. Nacieramy marynatą pokrojone w mniejsze kawałki żeberka. Cebulę kroimy na połówki a potem w grubsze plastry. Żeberka wkładamy do rękawa do pieczenia, obkładamy cebulą i pieczemy w piekarniku około 45 min w temperaturze 190st.

KROK 2: Mniej więcej w połowie czasu pieczenia wstawiamy wodę na makaron i gotujemy go według przepisu na opakowaniu, odcedzamy.

Wykładamy ciepły na talerze, układamy na nim żeberka wraz z cebulą i polewamy powstałym podczas pieczenia sosem. Dekorujemy

postrzępionymi listkami jarmużu.
SMACZNEGO ;)