

Żeberka w sosie z ryżem i sałatą



120 min.



4 os.



620 kcal/os.



ok. 8,60 zł/os.

Składniki

- żeberka wieprzowe - 1,5 kg
- ryż - 200 g
- czosnek - 6 ząbków
- liść laurowy - 3 szt.
- ziele angielskie - 5 szt.
- woda - 2 l
- sól - 1/2 łyżeczki

•

Marynata:

- papryczka pepperoni - 2-3 szt.
- papryka zielona - 1 szt.
- sos sojowy - 3 łyżki
- cukier - 1/2 szklanki
- imbir - 1 łyżeczka
- woda - 1 szklanka
- liście kolendry - 1 garść
- sól - 1/2 łyżeczki

•

Sałatka:

- ser mozzarella - 1 opak.
- fix do sałatek - 1 opak.
- mix sałat - 1 opak.
- pomidory - 2 szt.
- czarne oliwki bez pestek - 1 opak.

Sposób przygotowania

Mięso umyj, osusz i pokrój w kawałki. W garnku zagotuj wodę z solą, liściem laurowym, ziele angielskim i czosnkiem. Umieść w nim żeberka i gotuj przez ok. 30 minut, a po wyjęciu odczekaj, aż nieco ostygną.

W garnku zagotuj wodę z cukrem. Dodaj sos sojowy, bardzo drobno posiekane papryki pepperoni, przeciśnięty przez praskę czosnek i imbir. Dla wzbogacenia smaku możesz dodać zieloną paprykę. Gotuj do czasu, aż syrop zgęstnieje. Ostudzonym sosem zalej żeberka i odstaw na minimum 4 godziny (najlepiej na całą noc).

Zamarynowane mięso włóż do naczynia żaroodpornego, przykryj folią aluminiową i piecz w temperaturze 180 stopni przez ok. 20 minut. Następnie zdejmij folię i kontynuuj pieczenie przez 15 minut, aż do zarumienienia się żeberek.

Ryż ugotuj według przepisu na opakowaniu. Z mixu sałat, pokrojonych pomidorów, oliwek, mozzarelli i kolendry przygotuj sałatkę i zalej ją gotowym sosem fix. Żeberka wyłóż na talerz, obok umieść ryż i sałatkę. Smacznego!