

Żeberka pieczone w ketchupowej glazurze. Hitowe danie dla miłośników mięsa

Żeberka pieczone w ketchupowej glazurze to hit, który na stałe wpisze się do twojej osobistej książki kucharskiej. Soczyste kruche mięso doskonale pasuje do pieczonych ziemniaków, ale sprawdzi się także jako samodzielna przekąska.

Składniki żeberek pieczonych w ketchupie

Te żeberka są warte zachodu. A jednocześnie, żeby je przygotować, potrzebujesz naprawdę niewiele składników.

- 1 kg żeberek wieprzowych
- 0,5 szklanki dobrej jakości ketchupu
- 4 cebule
- 1 łyżeczka wędzonej słodkiej papryki w proszku
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki czarnego pieprzu
- 2 łyżki oleju

Jak upiec żeberka w ketchupie

1. Oczyszczyć mięso i podzielić na porcje, każda z nich powinna zawierać jedną kostkę.
2. Cebule obierz i pokrój w pióra.
3. Ketchup wymieszaj z przyprawami i olejem, dodaj cebulę.
4. Mięso obtocz w marynacie i wstaw do lodówki na co najmniej 4 godziny.
5. Żeberka wraz z cebulą i marynatą przełóż do naczynia

żaroodpornego z pokrywką.

6. Piekarnik rozgrzej do 190 st. C góra-dół.

7. Wstaw żeberka do piekarnika i piecz około 1,5 godziny.

Na 10 minut przed końcem pieczenia zdejmij pokrywkę.