

Diabelskie żeberka

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 1 Stycznia 2011r. o 12:49

Tagi: [dania główne](#), [żeberka](#)

Rodzaj dania: [dania główne mięsa](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
pieprz czarny mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
papryka słodka	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz cayenne	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
tymianek suszony	2	łyżeczka	przyprawy i zioła
curry	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
liść laurowy	2-3	szt.	przyprawy i zioła
jałowiec owoc	5	szt.	przyprawy i zioła
wieprzowina - żeberka	1	kg	mięsa
czosnek	3-4	ząbek	warzywa

Opis

Żeberka podzielić tak żeby każda kostka było osobno. następnie natrzeć żeberka przyprawami (pieprzem, papryką, curry, tymiankiem, pieprzem cayenne - jeśli nie możecie zdobyć tego pieprzu zastąpcie go papryką chilli. Czosnek rozgnieść i natrzeć nim żeberka. Następnie przełożyć żeberka do rękawa do pieczenia i dodać pozostałe przyprawy. Żeberka można wcześniej skropić lekko oliwą. Odstawić do lodówki na 10-20 min. Po tym czasie włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec przez godzinę. Podawać z ziemniakami i surówką.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 1godz. 10min.
 Cena: całe potrawy: 25 PLN jednej porcji: 5 PLN
 Liczba kalorii: całe potrawy: 1500 kcal jednej porcji: 300 kcal