

Żeberka pieczone z warzywami

data aktualizacji: 2021.07.14 autor: Redakcja



SKŁADNIKI

- 1,2 kg żeberek
- 4-5 średnich ziemniaków
- 2 średnie marchewki
- 2 cebule
- 2 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- pół łyżeczki rozmarynu
- pół łyżeczki tymianku
- pół łyżeczki majeranku
- ćwierć łyżeczki kminku
- pół łyżeczki papryki mielonej słodkiej
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU

- Żeberka kroimy na pojedyncze porcje, tak aby mięso otaczało pojedynczą kostkę. Ziemniaki, marchewkę i cebulę obieramy i kroimy w ćwiartki lub plasterki.
- W naczyniu żaroodpornym lub glinianym układamy żeberka, obkładamy je warzywami i tak układamy warstwy do skończenia składników. Wierzch obsypujemy solą, pieprzem, rozmarynem, majerankiem, kminkiem, tymiankiem, papryką mieloną, w środek wkładamy liście laurowe i ziela angielskie. Całość pod przykryciem wkładamy do lodówki na 1-2 godziny.
- Całość pieczemy pod przykryciem około 1 godziny w temp. 180°C, następnie zdejmujemy przykrycie i pieczemy jakieś 30 minut z opcją pieczenia od spodu.
- Podajemy z surówką z kiszonej kapusty

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/39014-zeberka-pieczone-z-warzywami>