

# Żeberka w miodzie

**Czas wykonania:** 2 h (+ 12 h czas marynowania) **Ilość porcji:** 3

## **Składniki:**

- 850 g żeberek trójkątów

## *Marynata:*

- 5 łyżek miodu
- 2 łyżki sosu chilli do mięs Develay
- 1 cebula
- 2 łyżki oliwy
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki papryki czerwonej słodkiej
- 1 łyżeczka soli

## *Dodatkowo:*

- worek do pieczenia



## **Przygotowanie:**

Mięso pociąć na mniejsze kawałki.

Cebulę posiekać, a czosnek przecisnąć przez praszkę.

Wszystkie składniki na marynatę wymieszać i dodać żeberka.

Marynować mięso najlepiej 12 - 18 godzin (całą noc).

Przełożyć mięso i marynatę do rękawa do pieczenia i piec w 200 stopniach przez około 1 godzinę 20 minut. Po 30 minutach delikatnie przewrócić worek z mięsem na drugą stronę, a 20 minut przed końcem pieczenia rozciąć worek do góry i przyrumienić żeberka.