



przepisy.pl

Letnia ucztą w ogrodzie



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 500 gramów
- mix sałat - 1 opakowanie
- skrzydełka z kurczaka - 8 sztuk
- ziemniaki - 8 sztuk
- cebula czerwona - 1 sztuka
- chili - 1 sztuka
- pomidorki cherry - 10 sztuk
- Fix Soczyste żeberka w coli Knorr** - 1 opakowanie
- ser pleśniowy typu blue - 50 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- cola - 100 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 6 łyżek
- kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zawartość opakowania wymieszaj z colą, Ketchupem Hellmann's Pikantnym oraz pokrojoną drobno kolendrą i posiekany chili.
2. Żeberka podziel na porcje, ze skrzydełek odetnij lotki, a pozostałe kawałki przedziel na pół w miejscu stawów.
3. Oba rodzaje mięs wymieszaj z przygotowaną marynatą i wraz z ziemniakami włóż do woreczka do pieczenia.
4. Woreczek zepnij spinką i włóż do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 60 minut. Kilka minut przed końcem rozetnij ostrożnie torebkę i dopiecz jeszcze jego zawartość.
5. Sałatę wyłóż do salaterki, cebulę pokrój w piórka, a pomidorki na połówki. Wszystko razem wymieszaj. Jogurt połącz z Majonezem Babuni Hellmann's, pokruszonym serem oraz sosem Knorr i polej wierzch sałaty.
6. Upieczone żeberka, skrzydełka oraz ziemniaki wyłóż na półmisek i podaj razem z przygotowaną sałatą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl