



przepisy.pl

Pieczone żeberka w sosie musztardowym

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 400 g żeberek wieprzowych
- 1 łyżka ostrej musztardy (ja użyłem Dijon)
- ½ szklanki śmietany 36
- 40 ml jasnego piwa
- 2 posiekane cebule
- 20 g margaryny Rama Classic
- 20 g sklarowanego masła (jakieś 2 łyżki)
- 1 łyżka mąki
- sól (najlepiej morską), świeżo mielony pieprz
- 1 łyżka posiekanych kaparów

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

Sposób przygotowania:

1. Co pasuje do PIECZONYCH ŻEBEREK W SOSIE MUSZTARDOWYM? Jasne piwo, to oczywiste. Wlałem je nawet do sosu. Mniem.
2. Każdy płat żeberka przekrój na dwie części wzdłuż kości i usuń błonkę. Mięso oprósz solą i pieprzem, a potem obtocz w mące i strząśnij jej nadmiar. Usmaż żeberka z każdej strony na sklarowanym maśle, tak aby było dość mocno przyrumienione. Pamiętaj, aby obsmażyć także boki żeberka, aby z mięsa nie wypływał sok. Mięso odwracaj szczypcami i nie nakłuwaj go widelcem - w ten sposób nie wyschnie w trakcie pieczenia. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni, włącz termoobieg. Żeberka ułóż w brytfannie i wstaw do piekarnika na 5 minut. Z patelni, na której smażyłeś żeberka, wylej zużyty tłuszcz. Włóż margarynę i zeszklij cebulę. Wlej piwo, wymieszaj i dodaj śmietanę. Wymieszaj jeszcze raz, gotuj, aż zobaczysz, że w sosie robią się bąbelki. Wtedy dodaj musztardę, wsyp kapary, przypraw do smaku. Polej żeberka i od razu podawaj.

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