



przepisy.pl

## Pieczone żeberka z boczkiem i cebulą



### Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1 kilogram
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- boczek wędzony - 150 gramów
- cebula - 4 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Żeberka umyj, osusz i pokrój na mniejsze kawałki.
2. Przyprawę Knorr wymieszaj z majerankiem. Boczek oraz cebulę pokrój w cienkie paski.
3. Porcje mięsa posyp przyprawą, a następnie każdą z nich ułóż na dużym kawałku aluminiowej folii.
4. Na wierzchu każdej porcji połóż cebulę wymieszaną z pokrojonym boczkiem. Żeberka zawiń w folię.
5. Mięso piecz w nagrzanym do 200 °C piekarniku przez 45-50 minut. Żeberka możesz upiec również na grillu. Podaj je z Ketchupem Hellmann's Pikantnym, który dzięki dodatkowi ostrych przypraw nada potrawie wyrazisty smak.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)