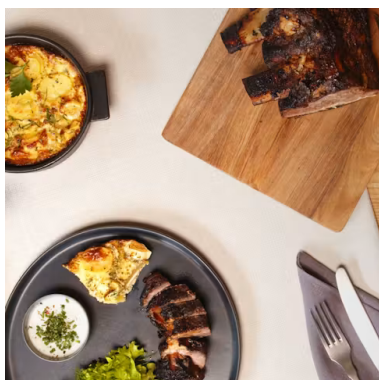




Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

2 szt Żeberka wołowe (ok. 3 kg)

Do marynaty

6 łyżek Miód
6 łyżek Przecier pomidorowy
4 łyżki Ostra musztarda
125 ml Woda
125 ml Olej słonecznikowy
6 łyżek ♦ Przyprawa do Żeberek z Miodem

Do zapiekanki ziemniaczanej

500 g Ziemniaki
100 g Pokrojone pory
125 ml Śmietana kremówka
125 ml Śmietana zwykła
2 szt Jaja
3 łyżki Tarty parmezan
Olej
2 łyżeczki ♦ Czosnek granulowany
2 łyżeczki ♦ Pietruszka zielona cięta
1 szczypta ♦ Gałka Muszkatołowa cała
1 szczypta ♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta ♦ Pieprz Czarny ziarnisty

Żeberka wołowe z zapiekanką ziemniaczaną

⌚ 360—450 Min 

Przygotowanie

- 1 Składniki do marynaty wymieszaj, dobrze wmasuj w żeberka – całość umieść w zamkniętym pojemniku w lodówce na kilka godzin.

WSKAZÓWKA: Najlepiej marynować przez całą noc!

- 2 Rozgrzej piekarnik do 130 ° C. Włóż mięso do brytfanny i wstaw do piekarnika na około 5 godzin. Od czasu do czasu polej mięso pozostałą marynatą.
- 3 Ziemniaki obierz i pokrój w plasterki o grubości 3 mm. Wymieszaj je z posiekanymi porami i przełóż do 2 oddzielnych naczyń.
- 4 Wymieszaj śmietanę i parmezan, dopraw do smaku ziołami. Następnie dodaj jajka.
- 5 Wylej masę na ziemniaki. Grilluj je na pośrednim ogniu w temperaturze 200 ° C przez 50 minut.
- 6 Żeberka są gotowe, gdy kości można łatwo wyjąć z mięsa.
- 7 Pozostaw mięso do ostygnięcia, a następnie grilluj je przez chwilę z obu stron, aby utrwalić smak pieczenia.
- 8 Połóż je na drewnianej desce i pokrój ostrym nożem.
- 9 Podawaj z chrupiącą sałatą, zapiekanką i sosami.

