



# Żeberka wołowe z zapiekanką ziemniaczaną

🕒 360–450 Min 🍷🍷🍷

## Przygotowanie

### 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

**WSKAZÓWKA:** Najlepiej marynować przez całą noc!

- Składniki do marynaty wymieszaj, dobrze wmasuj w żeberka – całość umieść w zamkniętym pojemniku w lodówce na kilka godzin.
- 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.
- Ziemniaki obierz i pokrój w plasterki o grubości 3 mm. Wymieszaj je z posiekanymi porami i przełóż do 2 oddzielnych naczyń.
- Wymieszaj śmietanę i parmezan, dopraw do smaku ziołami. Następnie dodaj jajka.
- Wylej masę na ziemniaki. Grilluj je na pośrednim ogniu w temperaturze 200 ° C przez 50 minut.
- Żeberka są gotowe, gdy kości można łatwo wyjąć z mięsa.
- Pozostaw mięso do ostygnięcia, a następnie grilluj je przez chwilę z obu stron, aby utrwalić smak pieczenia.
- Położ je na drewnianej desce i pokrój ostrym nożem.
- Podawaj z chrupiącą sałata, zapiekanką i sosami.

