

Żeberka w miodzie i pomarańczach



Składniki

- 0,7 - 1 kg. żeberek
- pomarańcza
- 3-4 łyżeczki miodu
- kilka ząbków czosnku
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- świeże zioła (rozmaryn, tymianek)
- pieprz i sól

Sposób przygotowania

Żeberka natrzeć solą i pieprzem i czosnkiem. Wycisnąć sok z połowy pomarańczy, resztę pokroić w plastry. Do soku z pomarańczy dodać miód, oliwę i zioła. Wszystko dokładnie wymieszać i natrzeć żeberka. Wstawić do lodówki na przynajmniej 3 godziny, a najlepiej na całą noc. Ułożyć plastry pomarańcza i świeże zioła. Piec w temp.ok 180 stopni przez 60-80 minut, polewając czasami wytworzonym sosem. Pierwsze 40 min pod przykryciem, następnie do zarumienienia. Smacznego!