

Żeberka na marchewkowym spaghetti



Składniki

- 1 kg żeberek
- majeranek
- sól
- pieprz
- czerwona papryka w proszku
- przyprawa do żeberek
- olej
- 1/2 kg marchewki
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki śmietany
- szczypta imbiru
- garść orzechów włoskich
- granat

Sposób przygotowania

Żeberka myjemy, osuszamy, oprószamy przyprawą do żeberek, solą, pieprzem, majerankiem, papryką w proszku. Polewamy olejem i wkładamy do rękawa do pieczenia. Pieczemy ok 1,5 h w 180 st. Marchewki obieramy, myjemy i tniemy na wstążeczki obieraczką do warzyw. Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy marchewkę i dusimy do miękkości. Dodajemy śmietanę, doprawiamy solą, pieprzem i imbirem. Mieszamy z garścią orzechów włoskich. Marchewkę układamy na talerze, na wierzchu układamy porcję żeberek. Posypujemy granatem.