

Marinovaná hovězí žebra



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2dní 0h 5min , Čas vaření: 10h 0min

Celkový čas: 2dní 10h 5min , Porce: 2

3891 kalorií , **0 g** cukrů , **320 g** tuků , **380 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/marinovana-hovezi-zebra>

Příprava

Vybereme si nějaká masitá žebra a na 1-2 dny je naložíme do marinády smíchané ze všech ingrediencí. Žebra v marinádě otáčíme 2x za celou dobu marinování. Pak je vložíme do zapékací misky a pečeme cca 10 hodin při teplotě 100°C. Výborná pochoutka! Podáváme s chlebem!

Ingredience

- ✓ 2 kg hovězích žeber
- ✓ 3 lžice hořčice z celých semen
- ✓ 3 lžice olivového oleje
- ✓ 2 lžice vinného octa
- ✓ 1 lžička tymiánu
- ✓ 2 lžice medu

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Labužník, Hlavní chod

