

Żeberka w marynacie klasycznej

Żeberka w marynacie klasycznej – soczyste i aromatyczne

Klasyczna marynata do żeberek to przepis, który nigdy nie zawodzi. Połączenie kostki rosołowej Knorr, oliwy, ketchupu i świeżego rozmarynu tworzy idealną bazę smakową, która podkreśla naturalny smak mięsa i nadaje mu niepowtarzalny aromat.

Dla kogo?

Żeberka w klasycznej marynacie to propozycja dla miłośników tradycyjnych smaków. Sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To danie, które zadowoli nawet najbardziej wymagających mięsożerców, ceniących sobie proste, ale intensywne smaki.

Na jaką okazję?

Ta potrawa idealnie sprawdzi się podczas letniego grillowania, ale równie dobrze smakuje przygotowana w piekarniku w chłodniejsze dni. To świetna propozycja na weekendowy obiad, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie i marynowanie mięsa. Żeberka w klasycznej marynacie to również doskonały pomysł na spotkania w ogrodzie czy na działce.

Czy wiesz o tym?

Marynowanie mięsa przez kilka godzin to klucz do sukcesu! Im dłużej żeberka przebywają w marynacie, tym bardziej aromatyczne i soczyste będą po upieczeniu. Warto pamiętać, że nałożenie marynaty na mięso dopiero pod koniec pieczenia

zapobiega przypaleniu się składników i pozwala zachować ich pełnię smaku.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić klasyczną marynatę o dodatkowe składniki według własnych upodobań. Świetnie sprawdzi się dodatek miodu, sosu sojowego, czosnku czy ostrej papryki. Żeberka możesz podać z domowymi frytkami, pieczonymi ziemniakami lub świeżą sałatką.