

Żeberka w musztardzie

Soczyste żeberka w musztardowo-miodowej marynacie

Delikatne, rozpływające się w ustach **żeberka w musztardzie** to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ta klasyczna potrawa nabiera wyjątkowego charakteru dzięki połączeniu ostrej musztardy, słodkiego miodu i aromatycznego białego wina. Mięso przygotowane w tej marynacie zachwyca intensywnym smakiem i niepowtarzalnym aromatem.

Dla kogo?

Żeberka w musztardzie to doskonała propozycja dla miłośników *wyrazistych smaków* i mięsnych dań. Sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To danie, które z pewnością zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy tradycyjnej kuchni w nowoczesnym wydaniu.

Na jaką okazję?

Ta potrawa idealnie sprawdzi się podczas **letniego grillowania** na świeżym powietrzu. Żeberka w musztardzie to również świetny pomysł na niedzielny obiad czy uroczystą kolację. Ich intensywny smak i aromat sprawia, że każde spotkanie przy stole stanie się wyjątkowym kulinarnym doświadczeniem.

Czy wiesz o tym?

Połączenie musztardy i miodu to klasyk, który doskonale przełamuje tłustość żeberek. Dodatek tymianku nadaje potrawie *śródziemnomorski charakter*, a białe wino pomaga zmiękczyć mięso i wydobyć głębię smaku. Marynowanie mięsa przed

grilłowaniem sprawia, że żeberka stają się soczyste i aromatyczne.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić marynatę o czosnek, rozmaryn lub paprykę wędzoną. Żeberka świetnie komponują się z **pieczonymi ziemniakami**, grilowanymi warzywami lub świeżą sałatką. Możesz również podać je z domowym sosem barbecue lub dipem jogurtowym z dodatkiem ziół.