

Żeberka z musztardą

Żeberka z musztardą – klasyk w nowej odsłonie

Soczyste żeberka w musztardowej marynacie to prawdziwa uczta dla zmysłów. Delikatne mięso, które odchodzi od kości, otulone aromatycznym sosem z nutą gorczycy i wina, rozpływa się w ustach z każdym kęsem. Sekret tkwi w odpowiednim przygotowaniu – oprószeniu mięsa mieszanką mąki, gorczycy i przyprawy Knorr, a następnie powolnym pieczeniu w 180 stopniach przez godzinę, regularnie polewając powstałym sosem.

Dla kogo?

Choć żeberka tradycyjnie kojarzą się z męskim menu, to danie zachwyci każdego miłośnika wyrazistych smaków. To propozycja idealna zarówno na rodzinny obiad, jak i na spotkanie z przyjaciółmi. Połączenie mięsa z aromatyczną musztardą tworzy kompozycję, która zadowoli nawet wybredne podniebienia.

Na jaką okazję?

Żeberka z musztardą sprawdzają się doskonale podczas weekendowego obiadu, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie posiłku. To również świetna propozycja na letnie grillowanie w ogrodzie czy na tarasie. Podane z pieczonymi ziemniakami i surówką z kapusty stworzą pełnowartościowy posiłek na specjalne okazje.

Czy wiesz, że...?

Wybierając żeberka, zwróć uwagę na jasny kolor mięsa i niewielką ilość tłuszczu. Kości nie powinny być zbyt grube. Aby uzyskać najlepszy smak, warto zamarynować mięso i

pozostawić w lodówce na całą noc. Co ciekawe, żeberka to jedno z niewielu dań, które można kulturalnie jeść rękoma – wystarczy przygotować serwetki dla gości!

Dla urozmaicenia

Choć musztarda to klasyczny dodatek do żeberek, warto eksperymentować z innymi smakami. Spróbuj przygotować je z miodem dla słodkawego akcentu, z kapustą dla tradycyjnego polskiego smaku, z pieczarkami dla leśnego aromatu lub w marynacie z ciemnego piwa, która nada mięsu głębokiego, karmelowego posmaku.