



Medainās cūkgaļas ribiņas

Sulīgas un aromātiskas cūkgaļas ribiņas ar saldeni pikantu medus marinādi. Vienkārši pagatavojamas, bet ar izteikti bagātīgu garšu – lieliska izvēle gan ikdienas vakariņām, gan īpašākam mielastam.



Nepieciešams

Svaigas cūkgaļas ribiņas

Marinādei

Sojas mērce

Sinapes

Medus

Ķiploks

Sāls

Pagatavošana

1. Ribiņas apsmērē ar marinādi un liek ledusskapī uz vairākām stundām vai uz nakti.
2. Ribiņas liek cepamtraukā, pārklāj ar foliju un cep cepeškrāsnī 190°C temperatūrā.
3. Pēdējās 30 minūtes cep bez folijas, lai ribiņas skaisti apbrūnē.