



Firma Handlowa EMAS Ewa Krzemyk  
Ul. Gruntowa 16, 42-520 Dąbrowa Górnicza  
Nr. BDO 000603614

Marynata do żeberek -35g

Cena: 4,75 PLN



Opis produktu

## Marynata do żeberek

Starannie dobrane zioła i przyprawy - idealna mieszanka, która nada potrawom z żeberek doskonały smak, aromat oraz wygląd. Do pieczenia, grillowania, duszenia. Doceni ją każdy miłośnik domowych mięs, a zwłaszcza wybornie przyprawionych, apetycznych żeberek.

- Pyszne domowe żeberka - idealnie do



- brana mieszanka ziół i przypraw, która podkreśli smak i aromat żeberek.
- Do żeberek przyrządzanych na różne sposoby - marynata dedykowana do żeberek pieczonych, grillowanych czy duszonych. W każdej postaci danie będzie przyprawione tak jak lubisz.
- Bez dodatku glutaminianu sodu, cukru i nitrytu - Twoje ulubione żeberka będą teraz nie tylko smaczne, ale także zdrowsze.
- Wydajny produkt gotowy do użycia - zawartość opakowania (35 g mieszanki) wystarczy na przygotowanie ok. 1 kg pysznych żeberek.
- Szybko i prosto - marynata do szybkiego i łatwego zastosowania. Żeberka wystarczy natłuścić olejem i natrzeć marynatą, by zioła i przyprawy mogły zacząć działać.

Mieszanka starannie dobranych ziół i przypraw, dzięki której dania z żeberek zyskają doskonały smak, aromat oraz wygląd. Marynatę tę doceni każdy miłośnik domowych mięs, a zwłaszcza wybornie przyprawionych, apetycznych żeberek. Możesz ją zastosować do pieczenia, grillowania, duszenia - w każdej postaci danie będzie przyprawione tak jak lubisz. Wybierając naszą Marynatę do żeberek, stawiasz na wysokiej jakości składniki, zmieszane w idealnych proporcjach, a także na zdrowsze menu. Mieszanka zawiera idealnie dobraną dawkę soli, bez dodatku glutaminianu sodu, cukru i nitrytu. Przygotuj aromatyczne i niezwykle apetyczne mięsne danie - dla rodziny i przyjaciół. Zawartość opakowania (35 g mieszanki) wystarczy na przyrządzenie ok. 1 kg pysznych żeberek.

Masa netto: 35 g - porcja na 1 kg

Przepis na 1 kg pieczonych żeberek

Składniki:

- 1 kg żeberek wieprzowych
- 3 marchewki
- 3 pietruszki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 szklanki wody
- 5 łyżek stołowych oleju
- 1 op. Marynaty do żeberek
- opcjonalnie małe ziemniaczki do podpieczenia.

jakość bez kompromisów



Firma Handlowa EMAS Ewa Krzemyk  
Ul. Gruntowa 16, 42-520 Dąbrowa Górnicza  
Nr. BDO 000603614

**Przygotowanie:** Żeberka obmyj dokładnie, aby usunąć drobne kawałeczki kosteczek. Mięso natrzyj 2 łyżkami oleju oraz Marynatą do żeberek. Pozostaw na ok. 12 godzin w lodówce, pod przykryciem. Ok. 30 min przed pieczeniem wyjmij żeberka z lodówki. Przygotuj warzywa - obierz je i pokrój, marchewkę, pietruszkę i czosnek w plasterki, a cebulę w piórka.

Mięso oraz warzywa umieść w brytfannie lub garnku rzymskim, podlej dwoma łyżkami stołowymi oleju oraz dwoma szklankami wody. Całość przykryj i włóż do letniego piekarnika (podgrzanego do ok. 50°C). Rekomendujemy pieczenie w temperaturze 180°C przez 1,5 godziny (z grzaniem górnym i dolnym, z termoobiegiem). Następnie zmniejsz temperaturę do 150°C i piecz jeszcze ok. 20 minut bez przykrycia. Dokładny czas pieczenia zależy od grubości mięsa. Podczas pieczenia kontroluj, aby woda całkowicie nie wyparowała. Jeśli chcesz dołożyć ziemniaczki, najlepiej zblanszuj je w gorącej wodzie przez 10 minut i umieść w naczyniu z żeberkami po 1 godzinie pieczenia.

**Składniki marynaty:** sól niejodowana, przyprawy (czosnek granulowany, papryka słodka wędzona, pieprz czarny, papryka ostra chili), zioła (oregano, majeranek), substancja przeciwzbrylająca E 536.

**Uwaga!**

Przechowywać w suchym miejscu, nie wystawiać na bezpośrednie działanie promieni UV.

Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, soi, sezamu, glutenu, orzechów.

KRAJ POCHODZENIA POLSKA