

Żeberka z dzika



Składniki:

Brak większych obrazków.

1 kg żeberek z dzika,

1 łyżka miodu,

2 łyżki sosu sojowego,

1 łyżka musztardy estragonowej,

4 ząbki czosnku,

1 łyżka oleju,

sól,

pieprz.

Marynata:

250 ml czerwonego wytrawnego wina,

1 mała cebula,

150 g włośzczyzny,

1 liść laurowy,

po 5 ziaren ziela angielskiego oraz pieprzu i jagód jałowca.

Sposób przyrządzenia:

Wszystkie składniki marynaty (oprócz wina) zalać 500 ml wody i gotować przez 5 min. Dolać wino i zagotować. Wystudzić. Żeberka podzielone na porcje ok. 150 g zalać marynatą i odstawić w chłodne miejsce mniej więcej na 24 h. Następnie żeberka wyjąć, obsuszyć, marynatę przecedzić. Z musztardy, posiekanego i utartego z odrobiną soli czosnku, sosu sojowego, miodu, soli, pieprzu i łyżki oleju przygotować bejcę, którą wysmarować żeberka ze wszystkich stron. Tak przygotowane żeberka smażyć na patelni lub grillować. Można je także udusić z dodatkiem odcedzonej marynaty.