



## Valhalla jēra ribiņas

Skandināvu stila recepte lieliskai vakara maltītei!



45-60 MIN

### Nepieciešams:

- 800 gramu jēra ribiņu
- 1 tēj.k. (pāris šķipsnas) sāls
- Saberzti melnie pipari
- 1 ēd.k. Valhalla medus sīrupa

### Valhalla medus sīrupam:

- 100 ml Valhalla
- 3 ēd.k. medus
- 1 rozmarīna zariņš

### Pasniedz ar:

Valhalla sarkanvīna mērci.  
Šo ēdienu lieliski papildinās karamelizēti sīpoli, cepti kartupeļi ar ķiplokiem, krāsni cepti kartupeļi vai vokpannā apcepti dārzeņi.

### Medus sīrupa pagatavošana:

1. Vāriet visas sastāvdaļas aptuveni 10 minūtes vai kamēr šķidrums sabiezē

### Ribiņas:

1. Noņemiet liekos taukus un saistaudus
2. Apkaisiet ribiņas ar sāli un pipariem
3. Ātri apbrūniniet tās sviestā uz sakarsētas pannas
4. Apbrūninātās ribiņas apslakiet ar Valhalla medus sīrupu
5. Cepiet cepeškrāsnī 200C° 12-16 minūtes. Cepšanas laiks atkarīgs no vēlamās gatavības pakāpes - vidēji ceptas vai caurceptas ribiņas
6. Izņemiet gaļu no krāsns un ļaujiet tai brītiņu "atpūsties". Sagriežat ribiņas gabalos tieši starp kauliem un pasniedzat kopā ar Valhalla sarkanvīna mērci