Valhalla jēra ribiņas

Skandināvu stila recepte lieliskai vakara maltītei!

45-60 MIN

Nepieciešams:

800 grami jēra ribiņu
1 tējk. (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, krāsnī 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