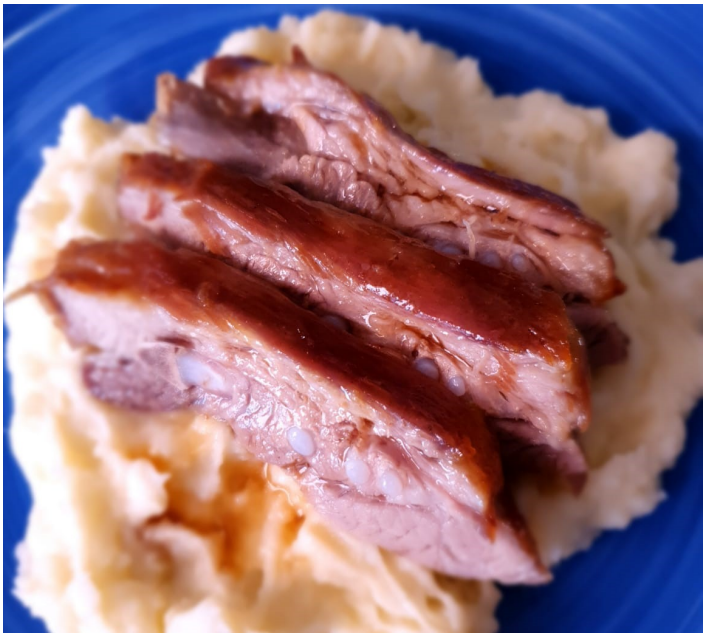
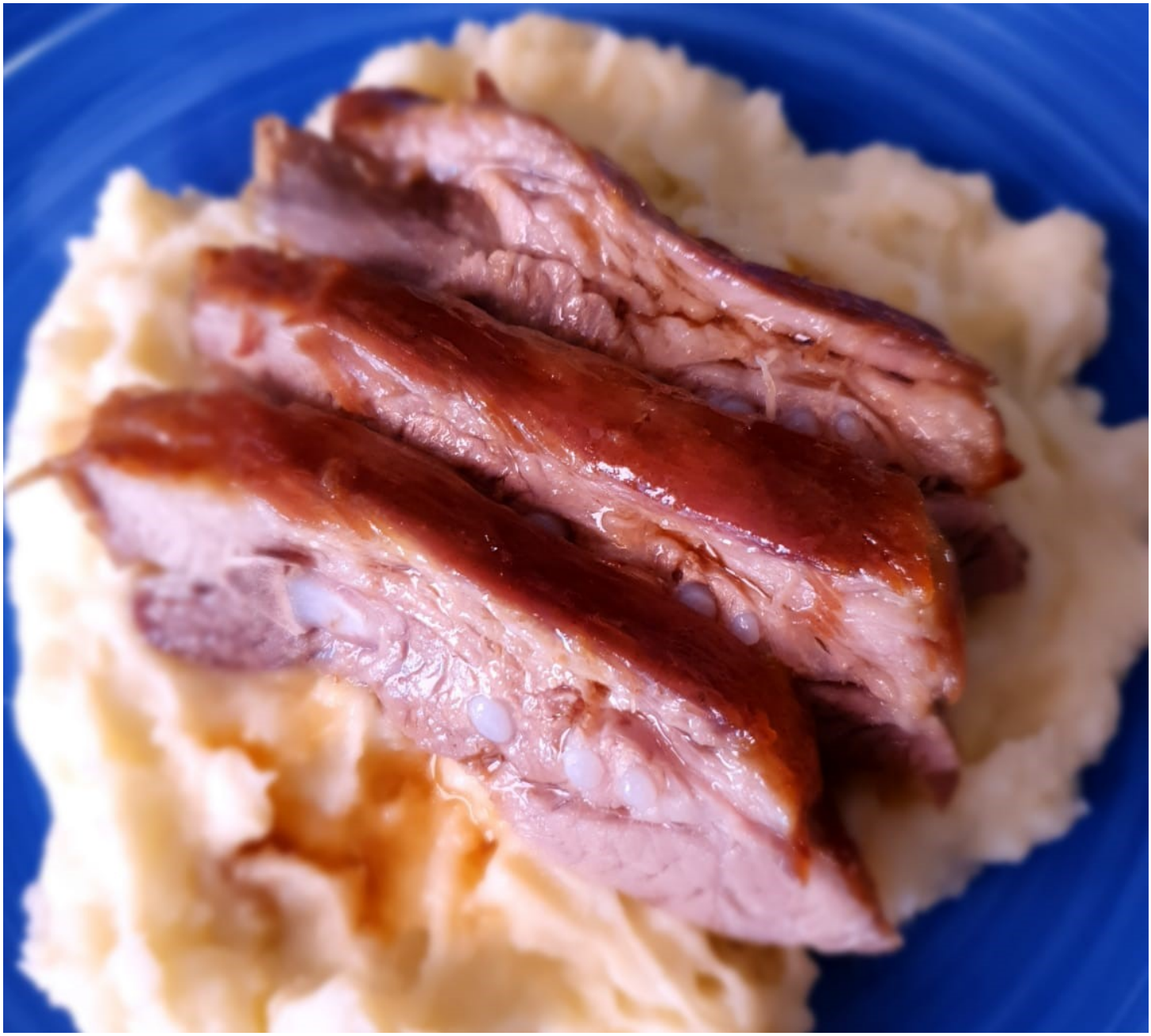
# CEPTAS RIBIŅAS AR MEDU UN SINEPĒM NO HUGO





Absolūtā klasika – ceptas ribiņas, tā lai pirkstiņus aplaizītu!!!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
Cūkgaļas ribu gabals 1 kg
Sāls
Eļļa
1 tējkarote sinepes (es par Dižonas)

2 tējkarotes medus

Process:
Viss ļoti vienkārši !!
Tīras cūkgaļas ribiņas ieberziet ar sāli, apsmērējiet ar nedaudz eļļas. Pārvietojiet uz cepamtrauku, palejiet nedaudz ūdens un cepiet cepeškrāsnī 180 grādos 1,5 stundas. Cepšanas laikā apgroziet, beidzot cept ar ādu virspusē, lai tā būtu kārdinoši kraukšķīga. Jūs varat bagātināt ribiņas ar ķiplokiem un ķimenēm, ko šoreiz nedarīju, lai izbaudītu tīru gaļas garšu.
Kad ribiņas ir praktiski gatavas un sāk atlēkt no kauliņiem, sajauciet medu ar sinepēm un apsmērējiet tās, cepiet vēl 5–10 minūtes.
GATAVS!

Pasniedz ar kartupeļiem, kartupeļu biezeni vai svaigu maizi.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo