



Żeberka barbecue

4 porcje

25 min

Składniki

- 1kg żeberka wieprzowych
- łyżka kakao
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 2 łyżeczki ostrej papryki
- łyżka brązowego cukru
- łyżka oleju
- sól
- Marynata (sos):
 - 250ml ketchupu
 - 4 ząbki czosnku
 - szalotka
 - chilli
- łyżka octu z czerwonego wina
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki sosu worcester
- łyżka musztardy dijon
- 1-2 łyżki brązowego cukru
- 50ml ulubionej whisky
- łyżka oleju
- szczypta kminu rzymskiego

Przygotowanie

1

Wymieszaj z olejem składniki – kakao, paprykę słodką, paprykę ostrą, brązowy cukier i sól. Natrzyj pokrojone w porcje żeberka, zawiń folią i odstaw do lodówki na 2h

2

Szalotkę, czosnek, chilli i kmin rzymski podsmaż na łyżce oleju w robocie Koherssen Mycook

2 min

90

3

3

Gotowy sos przełóż do czystego naczynia

4

WERSJA I: Żeberka ułóż na rozgrzanym grillu. Piec około 15minut z każdej strony. Gdy mięso ładnie się zrumieni, posmarować je sosem. Piec kolejne 10minut, aż sos lekko się skarmelizuje. Żeberka podawaj z resztą ciepłego lub zimnego sosu barbecue
WERSJA II: Żeberka upiecz na grillu, marynując je wcześniej w całości sosu przez około 6 godzin