



Żeberka w miodzie i sosie bourbon

 2 porcje

 1 godzina 30 minut

Składniki

- 100 g miodu
- 100 g brązowego cukru
- 200 g ketchupu
- 40 g sosu worcestershire
- 10 g sosu tabasco
- 40 g musztardy pikantnej
- 200 g soku pomarańczowego
- 200 g soku jabłkowego
- 100 g bourbonu
- 50 g octu balsamicznego
- 1 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 4 żeberka, po 400 g każde
- 1000 ml wody

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze saute w kielichu.

2

Umieść 100 g miodu, 100 g cukru brązowego, 200 g ketchupu, 40 g sosu worcestershire, 10 g tabasco, 40 g musztardy pikantnej, 200 g soku pomarańczowego i jabłkowego, 100 g bourbonu, 50 g octu balsamicznego oraz 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Smaż saute.

4

Żeberka umieść na folii aluminiowej, a następnie polej połową przygotowanego sosu. Całość umieść w zestawie do gotowania na parze. Pozostałą połowę sosu umieść w misce i odłóż.

5

W kielichu umieść 1000 ml wody. Umieść zestaw do gotowania na parze na kielichu.

6

Gotuj na parze.

7

Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez 15 minut z każdej strony. Polewaj żeberka sosem, aż się skarmelizują.

8

Gotowe do podania. Smacznego!