

## Żeberka w Coli wg Górala



### ELFICZNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>żeberka</b>	1 kg
<b>napój typu cola</b>	2 szklanki
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Na początku robimy marynatę: do garnuszka wlewam oliwę i dosypuję przyprawy (dość sporo)- sól, pieprz, paprykę suszoną - lub chili. Czosnek obieram i wyciskam i dodaję do marynaty. dodaję też ok 0,5 szklanki Coli.
- KROK 2** Wszystkie żeberka razem lub z osobna obtaczam w tej marynacie. Do sporego naczynia żaroodpornego wkładam worek - (Ja ustawiam go sobie tak żeby było mi łatwo wkładać żeberka i żeby łatwo się go potem zapięło). Gdy wszystkie żeberka są już gotowe w worku nacieram je resztką marynaty - lub docieram troszkę czosnkiem. Do worka ostrożnie wlewam Colę - ilość zależna od tego jakie duże macie naczynie i ile wepchacie do worka żeberek :) Mi się udało wlać ok 1,5 szklanki i bezpiecznie zamknęłam woreczek.
- KROK 3** Piekę dość długo bo ok 1,5h a czasem i dłużej w temp 180C.