

Chrupiące żeberka



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberek wieprzowych	1500 g
papryczki chili	2 szt
cukier	3 łyżki
keczup pikantny	7 łyżek
musztarda	7 łyżek
olej	5 łyżek
sól, pieprz	do smaku
ocet winny czerwony	6 łyżek
tymianek	5 (świeży)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierz zrób zalewę: papryczki chili posiekaj. Wlej zimną wodę do garnka, dodaj sól, pieprz, cukier, ocet winny, papryczki i liście tymianku.

Teraz zrób marynatę: połącz keczup, musztardę i olej. Dopraw solą i pieprzem.

Żeberka poprzekrawaj wzdłuż kości i gotuj 70 min., aż mięso będzie odchodzić od kości. Wyjmij i schłódź. Obtaczaj żeberka w marynacie i opiekaj na grillu ok 15 min. Podawaj ze świeżymi warzywami.