

Żeberka wieprzowe barbecue



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---|----------|
| żeberek wieprzowych | 1 kg |
| oliwy z oliwek | 50 ml |
| Grill przyprawa klasyczna Prymat | 1 sztuka |
| Przyprawa do żeberek z miodem Prymat | 1 sztuka |
| włoszczyzny | 1 pęczek |
| rosołu warzywnego KUCHAREK | 1 l |
| sos barbecue | -- |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos barbecue:

- 30 ml ketchupu,
- 2 łyżki musztardy,
- 2 ząbki czosnku,
- 2 łyżki sosu worcester,
- Sól, pieprz czarny mielony Prymat do smaku,
- 100 ml miodu,
- ½ łyżeczki imbiru Prymat,
- ½ łyżeczki sambal oelek.

Przygotować sos barbecue, dokładnie miksując wszystkie jego składniki i doprawiając do smaku. Żeberka umyć, osuszyć i pokroić na 8 równych kawałków, oprószyć przyprawą do żeberek Prymat, a następnie obsmażyć na gorącej patelni. Do podsmażonych żeberek dodać pokrojone w cienkie paseczki warzywa oraz bulion i dusić przez 5 minut. Następnie wyjąć żeberka, ostudzić i włożyć do sosu barbecue, dodać przyprawę grill klasyczny Prymat i marynować około 4-6 godzin. Zamarynowane żeberka upiec na grillu. Podawać z pieczonymi ziemniakami lub grzankami czosnkowymi.