

Cebulowe żeberka wieprzowe na ostro



PAJECZNIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe

papryczka habanero

cukier brązowy

czosnek

piwo

oliwa

sól

Papryka słodka mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kolejny przepis z papryczką habanero.

Jak już wspomnieliśmy, jest to bardzo ostra papryczka i należy uważać z dodawaniem ilości!

Marynata:

1. W misce wymieszaj oliwę z oliwek, oliwę z papryczką habanero (przepis w mojej książce) lub te, które chcesz, rozgnieciony lub pokrojony drobno czosnek, paprykę słodką i cukier brązowy, szczyptę albo dwie.

Mięsko:

1. Żeberka pokrój na mniejsze kawałki.
2. Posyp solą i pieprzem.
3. Wymieszaj w marynacie.
4. Marynuj przez min. 2 godziny lub całą noc w lodówce.

...i wszystko razem:

1. Na dno naczynia żaroodpornego wyłóż cebulę pokrojoną w piórka.
2. Na patelni podsmaż żeberka z dwóch stron.
3. Żeberka wyłóż na cebulę w naczyniu.
4. Na wierz powłóż kolejne warstwy cebuli.
5. Podlej wszystko jasnym piwem (0,5 - 1 szklanki).
6. Potrawę należy piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C około 1 godziny (koniecznie pod przykryciem!)
7. Około 15 minut przed końcem pieczenia należy usunąć pokrywę, aby żeberka się zarumieniły.

SMACZNEGO!

