

Doradca Smaku, odc. 40: Żeberka w sosie barbecue



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zeberka wieprzowe	1 kg
olej	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sos barbecue	
rosół warzywny	0,5 l
miód	3 łyżki
Musztarda kremowa Prymat	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	100 g
sos worcestershire	4 łyżeczki
Goździki całe Prymat	
wino czerwone wytrawne	200 ml
oliwa	
cebula	2 szt.
czosnek	1 szt.
papryka czerwona	2 szt.
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żeberka przyprawiamy z obu stron solą i pieprzem. Na patelnię wlewamy trochę oleju i smażymy 7-10 minut by nabrały koloru.
- KROK 2 Zalewamy tłuszczem z patelni. Tak przygotowane mięso wkładamy do piekarnika nastawionego na 160 - 180 stopni C na ok. 35 minut.
- KROK 3 By przygotować sos barbecue do rondelka wlewamy oliwę z oliwek, dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę i poszatkowany czosnek. Podsmażamy chwilę i dodajemy pokrojoną drobno paprykę czerwoną. Wszystko mieszamy i smażymy. Po chwili dolewamy wino czerwone, dodajemy miód i koncentrat pomidorowy. Wszystko porządnie mieszamy.
- KROK 4 Teraz dodajemy 2 łyżki musztardy kremowej, sos worcestershire oraz bulion warzywny. Całość mieszamy i gdy sos się zagotuje, dodajemy 5-6 goździków. Sos gotujemy jeszcze przez ok. 35 minut.
- KROK 5 Po upływie tego czasu przelewamy sos do blendera i miksujemy.
- KROK 6 Zblendowany sos wlewamy z powrotem do garnka i doprawiamy szczyptą soli i papryką ostrą mieloną. Całość mieszamy.
- KROK 7 Wyjmujemy żeberka z piekarnika, smarujemy obficie sosem barbecue z obu stron i wkładamy je z powrotem do piekarnika na co najmniej 1,5 godziny. Zmniejszamy temperaturę do 120 - 130 stopni C. Co 15 - 20 minut zaglądamy do piekarnika żeby przełożyć żeberka na drugą stronę i upewnić się, że nie są wyschnięte.
- KROK 8 Po niecałych 2 godzinach wyjmujemy żeberka na talerz i smarujemy obficie sosem barbecue. Danie można podawać. Bon appetit!