

Žeberka z sosem



Składniki

Opis wykonania

60 dkg - cienkich żeberek wieprzowych
1 łyżeczka - chili
1 łyżeczka - kurkumy
1/2 łyżka - imbiru w proszku
1 łyżeczka - słodkiej papryki
1 łyżeczka - pieprzu czarnego w ziarnach
1 szczypta - gałki muszkatołowej
Glazura
100 ml - miodu
2 łyżka - sosu sojowego
sok z jednej cytryny
pęczek kolendry
chilli
pity

Soczyste żeberka w miodowej glazurze

Zaczynam od glazury. Stawiam rondel na kuchence, ustawiam średnią temperaturę grzania i wlewam miód.

Dodaję kolejno sos sojowy, porządnie umytą cytrynę masuję dłonią, dociskając ją do blatu, kroje na pół i wyciskam z niej sok.

Papryczkę chilli przekrawam wzdłuż, wycinam ze środka gniazdo nasienne i drobno siekam.

Mieszam wszystkie składniki i gotuję na małym ogniu.

Glazura powoli się redukuje i gęstnieje.

Pod koniec dodaję posiekaną kolendrę.

Kroję żeberka na małe kawałki – co kość.

Na suchej patelni prażę przyprawy, chilli, kurkumę, imbir, paprykę, pieprz i gałkę.

Nacieram żeberka aromatyczną mieszanką przypraw.

Na głębokiej patelni podgrzewam mocno olej.

Mięso smażę na głębokim, mocno rozgrzanym tłuszczu.

Pity podpiekam w nagrzanym piekarniku. Usmażone żeberka wyciągam za pomocą łyżki cedzakowej i odsączam z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku, łączę z glazurą i podaję z kawałkami pity.

TIP

Prażę przyprawy na suchej, rozgrzanej patelni, ponieważ pod wpływem temperatury, uwalniają się z nich olejki eteryczne.

Dzięki temu mieszanka nabiera bardziej intensywnego smaku i zapachu.

TIP TECHNICZNY

Gotowanie na gazie to doskonały sposób na przygotowanie posiłków. Jednak regulacja płomienia może budzić wątpliwości. Co tak naprawdę oznacza: gotować na średnim ogniu? Dzięki płytom