

## Žeberka barbecue



Składniki

Opis wykonania

600 g - żeberek  
marynata  
1 łyżka - octu jabłkowego  
2 szt. - liści laurowych  
1 łyżeczka - ketchupu  
1 łyżeczka - majeranku  
2 łyżeczka - kminu  
rzymskiego  
1 łyżeczka - wędzonej  
papryki słodkiej  
1 łyżeczka - tymianku  
1/2 łyżeczka - rozmarynu  
1 szczypta - pieprzu  
czarnego  
50 ml - wody  
2 łyżeczka - oleju  
Glazura  
4 łyżeczka - sosu  
barbecue  
1 szczypta - pieprzu  
czarnego  
1 łyżeczka - tymianku  
1 łyżeczka - papryki  
wędzonej  
1 szczypta - sól  
40 ml - wody  
1 szczypta - chili  
1 łyżeczka - soku z cytryny  
Dodatki  
1 szt. - czerwonej cebuli  
1 garść - kolendry  
1 szczypta - chili

Żeberka barbecue to prawdziwe męskie jezdnie. Zapomnij o grillowanej kiełbasie i karkówce.

Teraz przyszedł czas na coś naprawdę dobrego. Grillowane żeberka barbecue są mięciutkie, soczyste, a do tego zanurzone w podwędzonym sosie, czyli kulinarna rozkosz najwyższego rzędu w czystej postaci.

#### Marynata

Do miseczki dodaj ocet jabłkowy, liście laurowe, ketchup, majeranek, kmin rzymski, wędzoną paprykę, tymianek, rozmaryn, czarny pieprz, wodę i olej.

Całość wymieszaj aż powstanie jednolita marynata.

Gotowe żeberka dobrze umyj przed włożeniem do marynaty.

Podczas zakupu żeberek zwróć uwagę żeby nie były zbyt tłuste i żeby miały jak najwięcej mięsa.

Żeberka wrzuć do marynaty, a następnie do lodówki na minimum 6 godzin, żeby zaprzyjaźniły się z tymi wszystkimi smakami i aromatami.

Wiadomo że żeberka długo się robią, dlatego ja zawsze przygotowuje je w piekarniku, a dopiero potem, kiedy są miękkie, wrzucam na grilla, żeby lekko się karmelizowały i nabrały wędzonego aromatu.

Żeberka zawiń w folię aluminiową i piecz w piekarniku przez około 2 godziny.

W międzyczasie zrób szybką glazurę barbecue, czyli wymieszaj ze sobą sos barbecue, czarny pieprz, tymianek, wędzoną paprykę, sól, wodę, chili sok z cytryny.

Tak przygotowaną mieszankę zostaw na później.

#### Grillowanie

Kiedy żeberka są już upieczone i miękkie, przyszedł czas na grillowanie.