

*Żeberka barbeque to ulubione danie
w naszej rodzinie od ponad 30 lat.
Ocet z wiśni szczególnie dobrze się
komponuje z wieprzowym mięsem i
tymiankiem w słodko-kwaśnym sosie*



Żeberka Barbeque



Na 4 osoby

Składniki

2 łyżki oleju roślinnego
2 średnie cebule, obrane i posiekane
2-4 ząbki czosnku, obrane ze skóry i zmiżdżone
2 czubate łyżki przecieru pomidorowego
60 ml żywego octu z wiśni @octovnia
3 łyżki miodu
1 łyżeczka suszonego tymianku
1 łyżeczka wędzonej papryki
¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
1 kostka dobrego bulionu wołowego
250 ml wody
Ewentualnie kilka kropli sosu tabasco (do smaku)
1 kg żeberek wieprzowych

Przygotowanie

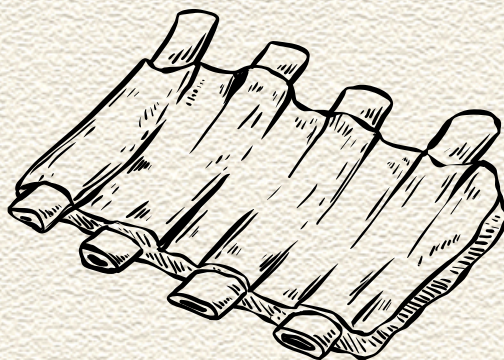
W rondlu rozgrzej olej, dodaj cebulę i smaż przez 5 minut, aż zmięknie. Dodaj wszystkie pozostałe składniki oprócz żeberek i gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut.

Żeberka ułóż w brytfance w jednej warstwie, posmaruj odrobiną sosu i przykryj szczelnie folią aluminiową.

Piec w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 30 minut, następnie odlej tłuszcz i polej mięso pozostałym sosem.

Obniż temperaturę do 175°C i piec przez kolejne 1-1¼ godziny, luźno przykryte folią, od czasu do czasu podlewając żeberka sosem, ewentualnie dodając odrobinę wody jeżeli sos będzie zbyt gęsty.

Podawać z białym ryżem i surówką „coleslaw”.



<https://www.octovnia.pl/ocet-z-wisni>