




Żeberka BBQ

Soczyste żeberka w intensywnym sosie barbecue. Można je podawać z gotowanymi warzywami.

 Czas na High: 8 godzin

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 kg żeberek
- 2 butelki piwa typu porter
- 100 ml ciemnego sosu sojowego
- Papryczka chilli
- 2 gwiazdki anyżu
- Laska cynamonu kora
- 5 Liści laurowych
- 10 ziaren pieprzu
-
- Pomada do żeberek BBQ
-
- Składniki
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżki ketchupu
- 1 łyżka ciemnego sosu sojowego
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- 1 łyżka musztardy
-
- Wszystkie składniki pomady wymieszaj razem przed pieczeniem lub grillowaniem, posmaruj żeberka pomadą.



Wykonanie:

Żeberka podziel na części, zalej piwem, dodaj przyprawy.

Przykryj pokrywką i gotuj w wolnowarze Crock-Pot na poziomie HIGH przez 8 godzin..

Żeberka po ugotowaniu posmaruj pomadą i wstaw do nagrzanego do 185 stopni piekarnika na 20 min.

Podawaj z gotowanymi warzywami lub liśćmi sałaty.