

Żeberka w coli z wolnowaru

Pyszne żeberka z wolnowaru

 Czas na High: 4H

 Czas na Low: 8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 kg żeberek wieprzowych
- 3 łyżki musztardy gładkiej
- płaska łyżka mielonej kolendry
- łyżeczka suszonego tymianku
- łyżka kuminu mielonego
- czubata łyżeczka mielonej słodkiej wędzonej papryki
- 3 łyżki mąki pszennej
- olej do smażenia
- łyżeczka soli
- płaska łyżeczka mielonego pieprzu czarnego
- 1 l coli
-



Wykonanie:

Żeberka potnij wzdłuż kości, natrzyj wszystkimi składnikami poza olejem i colą. Obsmaż na rozgrzanym oleju do złotego koloru. Przełóż do misy wolnowaru i ustaw tryb LOW na 8 godzin. Co 2 godziny całość delikatnie przemieszaj.