



Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

## **Żeberka pieczone w piwie**

Wieprzowe żeberka doskonale zarówno do pieczenia jak i grillowania

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** cztery

na grilla

### **Składniki:**

- żeberka, 1 kg
- piwo, 0.5 l
- pieprz, 15 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- ząbek czosnku, 5 szt.
- jałowiec, 3 szt.
- tymianek, 1 szczypta
- rozmaryn, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- miód, 1 łyżk.
- oliwa z oliwek, 1 łyżk.
- keczup, 1 łyżecz.
- sos barbecue, 1 łyżecz.
- sos sojowy, 1 łyżecz.
- papryka ostra, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

1. Żeberka porcjujemy, solimy i pieprzymy z lekka i układamy ciasno w garnku. Przyprawy w kulkach i ziele angielskie kruszymy, czosnek obieramy i kroimy każdy ząbek na 4 części. Wrzucamy do garnka razem z tymiankiem i rozmarynem i ostrą papryką. Zalewamy piwem, odstawiamy do lodówki na 1-7 dni. 2. Przed pieczeniem gotujemy żeberka co najmniej godzinę w piwnej zalewie (szumy wyrzucamy) i dajemy nieco przestygnąć. 3. Marynata: duża łyżka miodu, tyle samo oliwy i odcedzonej piwnej mieszaniny, łyżeczka keczupu, łyżeczka sosu do barbecue, łyżeczka sosu sojowego, trochę soli. 4. Przed pieczeniem smarujemy marynatą z wyżej wymienionych składników. Pieczemy na naoliwionej blasze. Smarujemy marynatą z góry, pieczemy 20 minut w 200 C, dosmarowując jeśli wyschną, po czym obracamy, smarujemy z drugiej strony i pieczemy jeszcze 10 minut.

