

Žebra 3-2-1

Porce: 1 osoba

Suroviny:

- 500 g žeber
- mletá sladká paprika, uzená mletá paprika, mletý kmín (stejný poměr koření)
- sůl, pepř
- coca-cola
- 10° pivo
- med
- máslo nebo sádlo

Tato žebra sice vyžadují dlouhou přípravu, ale mohu garantovat, že budou nejlepší, která jste kdy jedli. I můj trenér říkal, že lepší žebra nejedl ☺☺

Vepřová žebra – připravena na gril (pork ribs, vepřové ribsy)

Pokud narazíte na vepřová žebírka s názvem ribs nebo ribsy jsou to ony, nařezaná (na délku) krátká žebírka s kostí bez většího množství tuku pocházející z horní části žeber – nejedná se tedy o bůček.

Žebra je vhodné osušit ubrouskem a podívat se, zda neobsahují blánu. Pokud na nich blána je, je nutné tuto blánu odstranit.

Postup:

- fáze – suchá

Směs koření: mletá sladká paprika, uzená mletá paprika, mletý kmín, sůl, pepř

Koření smícháme a žebra na sucho tímto kořením posypeme, udusáme a necháme je chvíli na vzduchu (cca 5 minut). Koření na nich pomalu navlhne a přilepí se. Pečeme první 3 hodiny na sucho jen s kořením na 90°C (ne nad 100°C).

- fáze – mokrá

Směs tekutin: jedna ku jedné coca-cola a 10° pivo

Balíme do alobalu a využíváme prohnutí žeber. Tekutinu nalijeme do „mističky“, zabalíme a pečeme 2 hodiny na 120°C.

- fáze – glazovací

Směs glazovací: med, máslo nebo sádlo

Žebra 3-2-1

Žebra potřeme glazovací směsí a pečeme rozbalené jen na mřížce pod grilem maximálně 1 hodinu, dokud se neudělá finální barva a kůrčička.