

Vepřová žebra s domácí BBQ omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1851 kalorií , **45 g** cukrů , **90 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-zebra-s-domaci-bbq-omackou>

Příprava

Brambory nakrájíme na půlky, osolíme a opepříme. Spolu s rozpůlenými cibulkami a slaninou je zabalíme osolené a opepřené do alobalu a dáme na gril.

Nyní si připravíme BBQ omáčku: Najemno nasekanou bílou cibuli osmažíme na troše olivového oleje, zalijeme ciderem a necháme zredukovat. Poté přidáme plechovku rajčat, utřený česnek, třtinový cukr, vinný ocet a worcester. Osolíme, opepříme a provaříme. Jednu třetinu omáčky dáme stranou, smícháme ji s dijonskou hořčicí a žebra v ní necháme marinovat 30 minut.

Poté grilujeme za občasného potírání směsí z oleje a grilovacího koření. Žebra podáváme s pečenými brambůrkami a BBQ omáčkou.

Tip k receptu

Brambory i cibule použijeme menších velikostí.

Ingredience

- 8 ks brambor
- 1 ks cibule
- 4 ks červené cibule
- 1 konzerva sterilovaných rajčat
- 800 g vepřových žeber
- 70 g anglické slaniny
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 50 g másla
- 3 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce grilovacího koření
- 1 lžička dijonské hořčice
- 3 lžíce třtinového cukru
- 2 lžíce vinného octu
- 2-3 lžíce worcesterské omáčky
- 2-3 stroužky česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně,
Finančně nenáročné, Maso, Hlavní chod

