



przepisy.pl

## Amerykańskie żeberka BBQ



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- Rosół wołowy Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 200 mililitrów
- miód - 2 łyżki
- kolendra mielona - 1 łyżka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 łyżeczka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- cukier brązowy - 2 łyżeczki
- pieprz cayenne - 1 łyżeczka
- margaryna - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Żeberka umyj i podziel na mniejsze porcje – po 2-3 kostki. Przygotuj aromatyczny bulion zagotuj 1 l wody i rozpuść w niej kostki rosółowe.
2. Porcje żeberek ugotuj w przygotowanym bulionie do miękkości. Następnie odcedź i wystudź.
3. Cebule pokrój w drobną kostkę i zeszklij na margarynie, dodaj czosnek. Następnie wsyp cukier i skarmelizuj go.
4. Następnie dodaj wszystkie przyprawy i smaż chwilę razem. Po tym czasie dodaj ketchup oraz miód i gotuj całość na małym ogniu 15 minut. Jeśli marynata będzie zbyt gęsta, dodaj nieco wywaru z gotowania.
5. Wystudzone żeberka zamocz w marynacie i pozostaw w niej na całą noc. Piecz na rozgrzanym grillu uważając, aby nie przypalić żeberka.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)