



Żeberka w glazurze

przepisy.pl



 150 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- ziarna kolendry - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- sok pomarańczowy - 200 mililitrów
- natka kolendry - 1 pęczek
- pomarańcze - 2 sztuki
- cebule szalotki - 2 sztuki
- oliwa do smażenia - 3 łyżki
- świeży imbir - 10 gramów
- sos sojowy - 20 mililitrów
- cukier brązowy - 2 łyżki
- ocet jabłkowy - 100 mililitrów
- limonka - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Żeberka pokrój na mniejsze kawałki, po jednej, dwie lub trzy kości, w zależności od tego, jakie chcesz mieć porcje. Oprósź Przyprawą do grilla Knorr, aby Twoje mięso zamarynowało się dokładnie w mieszance ziół i przypraw. Odstaw na godzinę w chłodne miejsce. Po tym czasie żeberka ułóż na blasze z piekarnika, przykryj folią aluminiową i wstaw na 2h do nagrzanego do 160°C piekarnika.
2. W międzyczasie przygotuj glazurę: w garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż posiekany czosnek, cebulę. Gdy cebula się zeszkli, dodaj cukier i smaż go, aż ulegnie karmelizacji.
3. Następnie dodaj wtedy ocet jabłkowy, roztarte ziarna kolendry oraz kmin rzymski, sok pomarańczowy, starty imbir i ketchup, a także sos sojowy. Wszystko razem gotuj około 5 minut, aż glazura będzie gęsta. Dodaj otartą skórkę z pomarańczy. Na sam koniec dodaj posiekaną natkę kolendry.
4. Do tak przygotowanej marynaty przełóż gorące żeberka i odstaw na bok, najlepiej na 12 godzin.
5. Żeberka grilluj na średnio rozgrzanym grillu, najlepiej na aluminiowych tackach, aż marynata zacznie ulegać karmelizacji. W tym samym czasie z grilluj części pomarańczy i limonki, podawaj razem z żebrami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl