



Karamelová žebírka marinovaná v černém pivu

asi 4 porce



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Přísady:

- 1 kg vepřová žebírka
- 1 PL sůl
- 4 ks stroužek česneku
- 2 KL kmín mletý
- 500 ml pivo černé
- 1 ks pomeranč
- 1 ks citrón
- 2 PL zázvor čerstvý, strouhaný
- 4 balíčky Třtinový cukr karamelový Dr. Oetker
- 2 PL med

- 1 Žebírka omyjeme a osušíme, osolíme, potřeme rozetřeným česnekem a posypeme kmínem. Uložíme do pekáče.
- 2 Pomeranč a citrón vymačkáme, přidáme strouhaný zázvor, karamelový cukr a med. Marinádou potřeme připravená žebírka a zalijeme černým pivem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: 90 - 120 minut

- 3 Po upečení ihned podáváme s čerstvým pečivem nebo zeleninovým salátem.

Tip:

- Karamelová žebírka můžete připravovat také na zahradním grilu. Pro pikantnější chuť přidejte do marinády trochu chilli.

