Pikantne żeberka z grilla

Jeśli nie mamy czasu na zamarynowanie i upieczenie żeberek w dniu, kiedy mają być podane, możemy zacząć przygotowywać je wcześniej. Należy ugotować je do miękkości, ostudzić i wstawić do lodówki. Następnego dnia posmarować sosem i upiec, polewając często sosem z pieczenia.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

115 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

2 łyżki brązowego cukru
1 łyżka papryki w proszku
2 łyżki pieprzu
1 łyżka chili w proszku
1 i 1/2 łyżeczki soli
1 i 1/2 łyżeczki chili, pokruszonego
1 łyżeczka suszonego czosnku
3 kg żeberek wieprzowych
6 kawałków grubej folii aluminiowej (100 x 45 cm)

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w małej misce cukier z solą, papryką w proszku, pieprzem, chili w proszku, chili pokruszonym i suszonym czosnkiem. Natrzeć żeberka tą mieszanką. Ułożyć po trzy kawałki folii jeden na drugim. Podzielić żeberka na dwie porcje. Ułożyć każdą na trzech warstwach folii.

2) Szczelnie zawinąć żeberka, zakładając folię z boków, z góry i z dołu. Wstawić do lodówki na całą noc. Wyjąć z niej przynajmniej na pół godziny przed pieczeniem.

3) Ułożyć oba pakiety na ruszcie grilla, nad niezbyt dużym ogniem. Piec pod przykryciem 1 i 1/2 godziny, aż żeberka będą miękkie. W połowie pieczenia odwrócić pakiety na drugą stronę. Wyjąć żeberka z folii i ułożyć na grillu. Piec bez przykrycia 10–15 minut, aż staną się chrupiące. Przewracać co jakiś czas na drugą stronę.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 1310 kcal, 97 g tłuszczów (w tym 35 g NKT), 383 mg cholesterolu, 1204 mg sodu, 12 g węglowodanów, 2 g błonnika, 93 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock