



ŻEBERKA SOLANKOWANE W PIWIE

SKŁADNIKI:

żeberka wieprzowe Sokołów
oliwa
folia spożywcza aluminiowa

SOLANKA:

0,5 l piwa
0,5 l wody
200 g soli
30 g cukru
czosnek
imbir
trawa cytrynowa

PRZYPRAWY:

pieprz
słodka papryka
świeży tymianek
masło
cukier brązowy

SOS CHIMICHURRI:

natka pietruszki
mięta
czosnek
habanero
ocet jabłkowy
oliwa extra virgin

PRZYGOTOWANIE:

1. Wymieszać składniki solanki, przygotować mięso poprzez zdjęcie błony z wierzchu, następnie włożyć żeberka do solanki i pozostawić na 6 godzin. Po tym czasie osuszyć mięso z solanki i posmarować oliwą. Przyprawić pieprzem, słodką papryką i świeżym tymiankiem. Ułożyć żeberka na ruszcie i przewracać co 15 minut. Jak złapią kolor, zawinąć w folię z masłem oraz brązowym cukrem i grillować dalej na ruszcie.
2. Przejść do przygotowania sosu, posiekać zioła, czosnek oraz papryczkę habanero i wlać ocet jabłkowy, na koniec dodać oliwę. Całość wymieszać.
3. Sprawdzić ruszt i upewnić się, że kości swobodnie odchodzą od mięsa, wtedy można zdjąć je z ogniska.
4. Upieczone żeberka rozdzielić i podawać z sosem chimichurri. Smacznego!

PORADA:

Jeśli pracujesz na zwykłym palenisku i nie masz grilla z termometrem, nie przejmuj się! Każdy z nas jest wyposażony w naturalny termometr! Wystarczy wyciągnąć rękę nad żar – jeżeli nie jesteś w stanie wytrzymać dłużej niż 4 sekundy – w tym miejscu temperatura ma powyżej 250 stopni. Jeżeli utrzymujesz rękę od 4 do 8 sekund – 180, od 8 do 12 – 160, a powyżej 12 – ma 120 albo mniej. Może to brzmieć drastycznie, ale to naprawdę przydatna metoda, i jak opanujecie takie intuicyjne badanie temperatury, to znacznie ułatwi Wam też pracę na zwykłych grillach, tych gazowych i węglowych.