

Vepřová žebra na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová žebra 2 kg
- Cibule 2 ks
- Černé pivo 400 ml
- **Koření**
- Sušená cibule 2 lžíce
- Granulovaný česnek 1 lžička
- Mletá uzená paprika 2 lžíce
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Hořčičné semínka 1 lžíce
- Sůl 2 lžíce
- Pepř 1 lžička
- Sušený tymián 1 lžička
- Sušené oregano 1 lžička
- Chilli vločky 1.2 lžička

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechno koření roztlučte v hmoždíři a pořádně rozmělněte, nebo také umelte. Naporcovaná žebra touto směsí potřete, priklopte a dejte do chladu, nejlépe přes noc. Žebra a nahrubo nasekané cibule zalijte částí piva a sosu, který se z nich přes noc uvolnil, a priklopené dejte péct do trouby na 180°C asi 90 minut. Podlévejte zbylým pivem a sosem. Hotová žebra přesuňte na gril a grilujte dozlatova. Z každé strany 5 minut.

