# Żeberka w karmelowej glazurze

**Żeby były pyszne należy zacząć je przygotowywać co najmniej kilka godzin przed podaniem.**

Kupując zwracajmy uwagę na ich wygląd. Najlepsze są żeberka mięsiste, jasnoczerwone, podzielone na niezbyt szerokie paski. Te znajdujące się pod boczkiem mają między kośćmi delikatne i niezbyt tłuste mięso. Doskonale smakują gotowane, duszone, pieczone i grillowane. Tym razem proponujemy żeberka pieczone w piekarniku po uprzednim zamarynowaniu. Dopełnieniem będzie glazura o ciemnobrązowej barwie i słodkoostrym smaku, bardzo pasująca do tzw. pieczystego. Wersji glazury może być kilka, a efekt zawsze będzie podobny - pod koniec pieczenia żeberka stają się błyszczące i pięknie pachną.

## Żeberka w glazurze z coca-coli

**Składniki**
1½ kg świeżych, mięsnych żeberek, oliwa z oliwek do obsmażania, 1 szklanka coca-coli

**marynata**
4 ząbki czosnku (drobno posiekanego lub przeciśniętego przez praskę), łyżka sproszkowanej czerwonej papryki, łyżeczka kurkumy, łyżeczka mielonego kminku, łyżeczka mielonej kolendry, 3 łyżki oliwy z oliwek, 4 łyżki sosu sojowego, 3 łyżki octu winnego lub jabłkowego, ½ szklanki coca-coli, sól, pieprz, majeranek

Składniki marynaty łączymy ze sobą, dokładnie mieszamy. Umyte i osuszone żeberka dzielimy na zgrabne porcje, obtaczamy w marynacie, układamy w szklanym naczyniu, przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy na kilka godzin do lodówki, by mięso lekko skruszało.

Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i szybko obsmażamy osączone z marynaty żeberka. Obsmażone z obu stron kawałki przekładamy do naczynia żaroodpornego lub brytfanny, polewamy pozostałą marynatą, wlewamy szklankę coca-coli.

Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C, pieczemy około 90 minut (czas zapiekania zależy od jakości mięsa). W trakcie pieczenia mięso kilka razy przewracamy i smarujemy gęstniejącym sosem. Pod koniec pieczenia, na kilka minut możemy zwiększyć temperaturę piekarnika do 200C, uważając, aby żeberka się nie przypaliły. Po takim pieczeniu powinny z zewnątrz mieć błyszczącą, brunatną skórkę, a wewnątrz pozostać soczyste.

Doskonale smakują zarówno na gorąco jak i na zimno.

## Żeberka w miodzie

**Składniki**
1kg mięsnych żeberek, 3 - 4 łyżki płynnego miodu, 3 ząbki czosnku, skórka otarta z całej cytryny, 3 łyżki ketchupu ,1 łyżka oleju, 2 łyżki sosu sojowego, szczypta soli i pieprzu, ½ łyżeczki sproszkowanego imbiru, papryka w proszku oraz pieprz cayenne do smaku

Sypkie przyprawy mieszamy z keczupem, miodem, olejem i sosem sojowym. Umyte i osuszone żeberka dzielimy na zgrabne porcje. Układamy na arkuszu folii aluminiowej, nacieramy zmiażdżonym czosnkiem, smarujemy obficie przygotowanym sosem i posypujemy skórką otartą z cytryny. Folię szczelnie zawijamy, całość wkładamy na kilka godzin do lodówki.

Mięso układamy w naczyniu do zapiekania, wstawiamy do gorącego, podgrzanego do temperatury 180°C piekarnika na około godzinę lub nieco dłużej. Od czasu do czasu żeberka polewamy wytworzonym w czasie pieczenia sosem, w razie potrzeby podlewamy wodą.

Podajemy na gorąco, dobrze smakują również po wystudzeniu.

*Romana Chojnacka*
*Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego*
*Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*