KIKKOMAN

BBQ žebírka s medovou glazurou a kávovým kořením

Celkový čas vaření **1640 min.** **10 min.** Doba přípravy **190 min.** Doba vaření **1440 min.** Doba marinování

INGREDIENCE

2 Porce

1	bio pomeranč (šťáva a kůra)
2	červené čili papričky, nakrájené na plátky
3 cm	kousek kořene zázvoru, nakrájený na plátky
3	bobkové listy
200 ml	řepkového oleje
1 kg	krátkých vepřových žeber
1 polévková lžíce	kávových zrn espresso, rozdrcených
100 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

1 bio pomeranč (šťáva a kůra) - **2** červené čili papričky, nakrájené na plátky - **3 cm** kousek kořene zázvoru, nakrájený na plátky - **3** bobkové listy - **200 ml** řepkového oleje
Pomeranč omyjte v horké vodě, jemně nastrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Smíchejte ji s čili, zázvorem, bobkovými listy a řepkovým olejem.

Krok 2

1 kg krátkých vepřových žeber
Vložte žebra do vhodné nádoby s marinádou, přikryjte a nechte je marinovat v lednici 1 až 2 dny, občas je otočte.

Krok 3

Předehřejte plech v horkovzdušné troubě na 100 °C. Žebra rozložte na plech masem dolů a pečte 3 hodiny, občas je potírejte kořeněným olejem.

Krok 4

1 polévková lžíce rozdrcených kávových zrn espresso - **100 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
Vyjměte žebra z trouby, nechte je okapat a poté je opečte na hodně rozpáleném grilu nebo grilovací pánvi po dobu 3 minut z každé strany. Smíchejte rozdrcená kávová zrna s 4 lžícemi Kikkoman Teriyaki BBQ omáčky med a žebra touto směsí potřete. Hotová žebra podávejte se zbytkem Kikkoman Teriyaki BBQ omáčky Med.