Vepřová žebírka připravená v pomalém hrnci a glazovaná v troubě

https://varimesmarcelou.cz/pomaly-hrnec/veprova-zebirka-pripravena-v-pomalem-hrnci-a-glazovana-v-troube.html

Až budete příště zvát na večeři přátele, připravte pro ně vepřová žebírka podle mého receptu. Chutí žebírek jim vyrazíte dech. Budou vás chválit a na večeři dlouho vzpomínat. Žebírka oplývají bohatostí chutí i barevností. Kdo by jim odolal.

Na 4-6 porcí vepřových žebírek budeme potřebovat

Na přípravu masa si připravíme

- 1 kg masitých vepřových žebírek (3 kusy)
- Sůl na osolení masa
- Mletý černý pepř

Na přípravu omáčky potřebujeme

- 3 stroužky česneku nakrájené na kostičky
- 1 vrchovatou polévkovou lžíci nastrouhaného čerstvého zázvoru
- 1 menší čerstvou červenou papriku nakrájenou na malé kostičky
- 1 polévkovou lžíci oleje
- 1 čajovou lžičku hrubozrnné soli
- Kousek chilli papričky (každý podle své volby)
- 1 větší nebo 2 menší cibule nakrájené na měsíčky
- 3 čajové lžičky omáčky Jack Daniels Honey barbecue glazé (nebo omáčky Hoisin)
- 250 ml kuřecího vývaru

Na dokončení omáčky

- 50 ml vody
- 1,5 polévkové lžíce hladké mouky
- 10 g hnědého cukru

Dušení masa v pomalém hrnci = 3,5 hodiny na vyšší stupeň

Glazování v troubě vyhřáté na 200 °C = 20 minut

Postup přípravy vepřových žebírek v pomalém hrnci

Vepřová žebírka opláchneme ve studené vodě a osušíme papírovými utěrkami. Maso ze všech stran důkladně nasolíme a opepříme.

Do hmoždíře vložíme plátky česneku, nastrouhaný zázvor, kostičky papriky a eventuálně i kousek chilli papričky. Přidáme polévkovou lžíci oleje a trochu hrubozrnné soli. Ze všech surovin nadrtíme kaši.



Příprava základu na omáčku
Zdroj:Marcela Hackerová

Do nádoby pomalého hrnce přendáme kaši z hmoždíře, měsíčky nakrájené cibule, omáčku Honey barbecue glazé (nebo omáčku Hoisin) a zalijeme vše kuřecím vývarem.

Promícháme a do omáčkového základu položíme kusy nasolených žeber.

Pomalý hrnec nastavíme na vyšší teplotu na 3,5 hodiny pomalého dušení. Za tuto uvedenou dobu žebra minimálně 3 obrátíme.

Po 3,5 hodinách vyjmeme měkoučká žebírka z mísy pomalého hrnce a přemístíme je na nahřátý pekáč.



Měkká žebírka
Zdroj:Marcela Hackerová

Omáčku z pomalého hrnce přecedíme do pánve. Nepasírujeme, pouze přecedíme.

V misce smícháme 1,5 polévkové lžíce hladké mouky s 50 ml vody a přilijeme do výpeku. Promícháme, přisypeme 10 g hnědého cukru a necháme přejít varem.



Výpek, přecezený výpek, výpek zahuštěný, hotová omáčka
Zdroj:Marcela Hackerová

Omáčkou přelijeme žebírka a necháme je v troubě nezakrytá zapéct po dobu 20 minut na 200 °C. Po dobu zapékání je lžící minimálně 4x přelijeme omáčkou.

Hotová žebírka nakrájíme, polijeme hustou omáčkou a můžeme podávat. Třeba s chlebem nebo bramborami, či rýží. Chutnají tedy neskutečně.