

Pikantne żeberka BBQ na czerwonej fasoli

Pikantne żeberka BBQ na czerwonej fasoli – uczta dla podniebienia

Soczyste, rozpływające się w ustach żeberka w pikantnym sosie BBQ podane na aromatycznej czerwonej fasoli to prawdziwa uczta dla zmysłów! Sekret tego dania tkwi w długim, powolnym pieczeniu mięsa, które najpierw delikatnie przygotowujemy z przyprawą Knorr, a następnie obtaczamy w wyrazistym sosie barbecue.

Żeberka pieczone w niskiej temperaturze przez 90 minut stają się niezwykle miękkie, a całonocne marynowanie w sosie BBQ sprawia, że każdy kęs eksploduje intensywnym smakiem. Czerwona fasola gotowana z pomidorami, kminem rzymskim, papryką, czosnkiem i cebulą tworzy idealną bazę, która doskonale komponuje się z mięsem.

Finałowe grillowanie żeberek nadaje im charakterystycznego aromatu dymu i chrupiącej skórki, podczas gdy wnętrze pozostaje soczyste i delikatne. Świeża kolendra dodaje całości orzeźwiającego akcentu.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników intensywnych, pikantnych smaków i mięs, które dosłownie odchodzą od kości. Zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy grillowanych specjałów.

Na jaką okazję?

Żeberka BBQ sprawdzą się doskonale podczas letnich spotkań przy grillu, rodzinnych uroczystości na świeżym powietrzu czy

weekendowego obiadu, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie wyjątkowego posiłku.

Czy wiesz, że?

Długie marynowanie mięsa nie tylko wzbogaca jego smak, ale również zmiękcza strukturę włókien mięsniowych. Dzięki temu żeberka stają się bardziej soczyste i delikatne, a ich przygotowanie na grillu jest znacznie łatwiejsze.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić fasolową bazę dodając ciecierzycę lub soczewicę, które świetnie komponują się z czerwoną fasolą i nadają potrawie dodatkowej tekstury oraz wartości odżywczych.