

Żeberka w coli z purre serowym

Żeberka w Coli z Purée Serowym

Soczyste żeberka w słodko-pikantnej marynacie z coli to prawdziwa uczta dla podniebienia! Ten nietuzinkowy przepis łączy delikatne mięso z intensywnym sosem, który karmelizuje się podczas pieczenia, nadając żeberkom niepowtarzalny smak. Dopełnieniem dania jest kremowe purée ziemniaczane wzbogacone wyrazistą fetą i łagodnym serem gouda.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników mięsnych przysmaków i eksperymentów kulinarnych. Żeberka w coli zasmakują zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które z pewnością docenią słodkawy posmak sosu. To propozycja dla osób, które lubią proste w przygotowaniu, ale efektowne dania.

Na jaką okazję?

Żeberka w coli sprawdzą się doskonale podczas nieformalnych spotkań rodzinnych, grilla z przyjaciółmi czy weekendowego obiadu. To również świetna propozycja na domowe przyjęcie – możesz przygotować je wcześniej, a goście będą zachwyceni nietypowym połączeniem smaków.

Czy wiesz, że?

Cola zawiera kwasy, które świetnie zmiękczają włókna mięsne, dzięki czemu żeberka stają się wyjątkowo kruche i soczyste. Ten trik kulinarny jest znany w kuchni amerykańskiej od lat, gdzie napoje gazowane często wykorzystuje się do marynat mięsnych.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić purée serowe dodatkiem świeżych ziół – szczególnie dobrze sprawdzi się rozmaryn lub tymianek. Do marynaty warto dodać odrobinę chili dla pikantnego akcentu lub miód dla głębszego słodkiego smaku. Żeberka możesz również podać z karmelizowaną czerwoną cebulą, która idealnie uzupełni słodko-pikantny charakter dania.