

Pikantne żeberka w sosie orzechowym

Składniki

- 1,8 kg** mięsistych żeberek wieprzowych
- 2** łyżki pokrojonej cebuli dymki
- 2** łyżki soku z limonki
- 1/2** łyżeczki świeżego imbiru (startego)
- 1/4** łyżeczki ostrej papryki mielonej
- 1/4** szklanki masła orzechowego
- 1/4** szklanki gorącej wody

Przygotowanie:

1. Odetnij tłuszcz z żeberek i pokrój je na **4-6 kawałków**.
2. Rozgrzej **cyfrowy grill węglowy i wędzarnię Masterbuilt** do **130°C**.
3. Następnie na ruszcie umieść mięso kością do dołu na [stojaku do żeberek](#).
4. Zamknij pokrywę i grilluj metodą pośrednią (nie bezpośrednio nad źródłem ognia) przez **1-2 godziny** lub **do miękkości mięsa**.
5. W międzyczasie przygotuj sos. **Do małego rondelka** stopniowo dodawaj gorącą wodę oraz masło orzechowe. Składniki dokładnie wymieszaj (początkowo mieszanina zesztynnieje).
6. Następnie dodaj sok z limonki, pokrojoną cebulę, imbir oraz czerwoną paprykę.
7. Sos gotuj (cały czas mieszając) na **małym ogniu** do momentu podgrzania.
8. Przygotowanym sosem polej upieczone żeberka. **Smacznego!**