Długo wędzone żeberka w glazurze z Coca-Coli

Składniki

Żeberka wieprzowe
Czosnek
Gałązki rozmarynu
Musztarda Dijon
Mieszanka ostrych przypraw
Olej

Glazura:
Coca - Cola
Sos sojowy
Ocet
Miód

Przygotowanie:

1. Po tym jak nasze żeberka spędziły całą dobę w solance, nasze przygotowania rozpoczynamy od odcięcia błony. Kiedy wykonamy ten krok, zabierzemy się za przyprawianie mięsa. Najpierw "faszerujemy" mięso. Wykonujemy niewielkie nacięcia między żebrami i wkładamy w nie czosnek oraz gałązki rozmarynu.

2. Nacieramy mięso musztardą Dijon i mieszanką przypraw, w której znajdują się ostre smaki, takie jak pieprz cayenne i chilli, a także cukier. Żeberka nacieramy bardzo dokładnie, tak aby mieć pewność że każde żebro będzie idealnie przyprawione.

3. Na sam koniec żeberka smarujemy z jednej i z drugiej strony odrobiną oleju. Tak przygotowane mięso układamy na **stojaku do żeberek** i zamykamy pokrywę **wędzarni**.

4. Kiedy nasze żeberka spędzą już trochę czasu w **120 stopniach** i zauważymy, że tkanka łączna zaczyna się powoli rozpuszczać, a mięso odchodzić od kości, jest to idealny moment, aby zwinąć mięso w folię aluminiową, po czym ponownie ułożyć je w wędzarni.

5. Chrupiąca skórkę naszych wędzonych żeberek zapewni nam odpowiednia glazura. Przygotujemy ją, zaczynając od zredukowania najpopularniejszego napoju na świecie – Coca-Coli. Jest on bardzo słodki i lekko kwaśny, idealnie nadaję się do tego dania.

6. Do Coca-Coli dodajemy odrobinę sosu sojowego, miód, a dla uzyskania jeszcze większej kwasowości – ocet. Do glazury możemy dodać jeszcze przykładowo czosnek i imbir. Glazurę możemy modyfikować

wedle własnych preferencji. Ważne, aby sos był gęsty i słodki, co umożliwi jego karmelizację.

7. Wędzone żeberka smarujemy glazurą i kładziemy ponownie na wędzarni, zamykamy pokrywę. Po niedługim czasie nasze żeberka, w pięknie błyszczącej słodkiej glazurze, są gotowe. Idealnie chrupiące z wierzchu, miękkie w środku. Smacznego!