

Teksańskie Żeberka

amerykańska klasyka

 Czas na High: 5-6

 Czas na Low: 6-7

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- marynata
- 4 łyżki papryki
- 4 łyżki ostrego proszku chilli
- 4 łyżki cukru brązowego
- 3 łyżki mielonego pieprzu czarnego
- 1 łyżka pieprzu cayenne
- 1 łyżka czosnku w proszku
- 1 ½ łyżki soli
-
- 6 żeberka wołowych
-



Wykonanie:

Przygotuj marynatę mieszając wszystkie składniki razem w misce.

Natrzyj mocno żeberka marynatą i pozostaw żeberka na noc w lodówce.

Mięso z marynatą przełóż do misy wolnowaru Crock-Pot. Przykryj pokrywką i gotuj na poziomie LOW przez 6-7 godzin lub na poziomie HIGH przez 5-6 godzin.

Serwuj z grillowaną kukurydzą, sałatką colesław i frytkami.