Żeberka Barbecue z multicookera

pyszne i delikatne żeberka w kilka chwil

Czas na High: 0 -
Czas na Low: 0 -
Ilość porcji: 6+
Czas przygotowania: 30

Składniki

- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 żeberka wieprzowe, pocięte na 3 lub 4 żeberka
- 2 małe czerwone cebule, drobno posiekane
- 3-4 ząbki czosnku, mielone
- 1 szklanka cukru brązowego
- 1 szklanka keczupu
- ½ szklanki octu jabłkowego
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki sosu Worcestershire
- 1 łyżka ostrego sosu paprykowego
- ½ łyżeczki chili w proszku
- 1 szklanka bulionu wołowego
-

Wykonanie:

Naciśnij BROWN/SAUTÉ na Crockpot™ Express Pressure Cooker podgrzej olej na HIGH. Dodawaj żeberka partiami gotuj bez przykrycia, 7 minut lub do zrumienienia. Usuń żeberka na duży talerz. Dodaj cebulę i czosnek gotuj i mieszaj 3 do 5 minut lub do miękkości. Wymieszaj z brązowym cukrem, ketchupem, octem, sokiem z cytryny, sosem Worcestershire, ostrym sosem paprykowym i chili w proszku gotuj i mieszaj 5 minut. Połowę sosu przełóż do dużej miski odstaw.
Dodaj żeberka i bulion do Crockpot Express obróć, aby je obtoczyć. Zabezpieczyć pokrywę. Naciśnij MEAT/STEW, ustaw ciśnienie na HIGH i czas na 30 minut. Upewnij się, że zawór uwalniający parę jest w pozycji Seal zamknięty. Nacisnąć START/STOP.
Po zakończeniu gotowania, przez 10 minut uwalniaj naturalne ciśnienie. Następnie uwolnij pozostałe ciśnienie. Wyjmij żeberka do dużej miski z pozostałym sosem obróć, aby je obtoczyć. Usuń tłuszcz z wierzchu gotującego się płynu. Naciśnij przycisk BROWN/SAUTÉ na Crockpot Express gotuj sos, bez przykrycia, na HIGH 5 do 7 minut lub do zgęstnienia. Podawaj żeberka z sosem.