




## Żeberka Cola Barbecue

Ciesz się smakiem letniego grilla przez cały rok, przygotowując te wilgotne i delikatne żeberka, niezależnie od pogody.

 Czas na High: 5 H

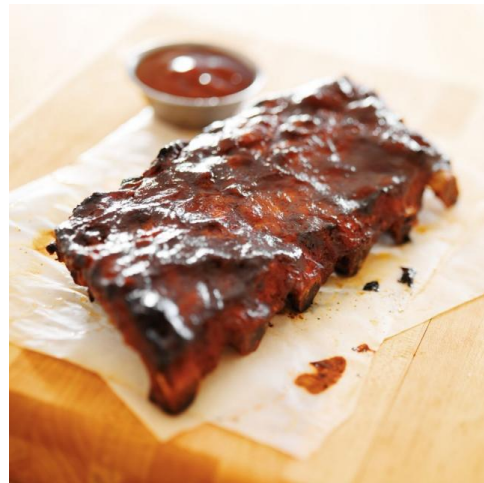
 Czas na Low: 8-10H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

### Składniki

- 1/4 szklanki brązowego cukru
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 2 kg żeberek wieprzowych, pokrojonych na porcje
- 1 średnia cebula pokrojona w plasterki
- 1/2 szklanki coli
- 1-1 / 2 szklanki sosu barbecue
- 



### Wykonanie:

W małej misce połącz brązowy cukier, czosnek, sól, pieprz i natrzyj żebra.

Ułóż żeberka i cebulę w natłuszczonej misie ceramicznej, polej Coca-Colą. Przykryj i gotuj na LOW przez 8-10 godzin lub do miękkości żeberek.