Recept na vyuzená vepřová žebírka zapečená v pikantní marinádě

https://www.varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-vyuzena-veprova-zebirka-zapecena-v-pikantni-marinade.html

Vepřová žebírka připravujeme při rodinných setkáních a všem moc chutnají. Oblíbená „žebírka“ můžete připravovat rovněž na mnoho způsobů. Jednou z variant je zapečení v pikantní marinádě. Moje vlastní marináda je báječná i na grilování masa.

Přípravu žebírek musíme rozdělit do celkem tří fází

- Uvaření
- Vyuzení a příprava marinády
- Pečení

Na přípravu vaření žebírek budeme potřebovat

- 2,5 kg vepřových žebírek
- 1 větší cibule
- 1 palička česneku
- 2 mrkve
- ½ celeru
- 1 kořenová petržel
- 10 ks černého pepře
- 5 ks nového koření
- 1 čajová lžička drceného kmínu
- 2 bobkové listy
- sůl

Na přípravu marinády budeme potřebovat

- 1 polévkovou lžíci tekutého medu
- 1 čajová lžička chilli omáčky nebo chilli pasty
- 1 polévková lžíce sladké chilli omáčky
- 1 polévková lžíce balzamikového krému
- 2 polévkové lžíce sojové omáčky
- 1 polévková lžíce kvalitní hrubozrnné hořčice
- 1 kávová lžička granulovaného česneku
- 3 polévkové lžíce řepkového oleje
- 3 polévkové lžíce černého piva
- ½ polévkové lžíce hrubozrnné soli
- 1 čajová lžička uzené papriky (koupíte v prodejnách s kořením)
- 2 čajové lžičky grilovacího koření

Pro zapečení žebírek budeme potřebovat

- 2 stroužky česneku
- Pekáč na zapečení

Poznámka:

Uzená paprika je dostupné koření, které se u nás prodává. Původ má ve Španělsku. Vyrábí se tak, že se celé lusky papriky suší ve vrstvách do 80 centimetrů na dřevěných povalech a pod nimi se pálí dubové dřevo. Kouř, který z ohniště stoupá nahoru, přes dřevěné rošty, papriky udí. Tento proces trvá asi 13-15 dnů.

Postup přípravy žebírek

Fáze uvaření

Vepřová žebírka si hned na začátku rozdělíme na jednotlivé porce. Pokud použijeme vepřová žebírka zmražená, vyndáme je z mrazáku s předstihem a necháme je přirozenou cestou rozmrazit. Nic neurychlujeme.

Ve velkém hrnci rozmražená syrová žebra uvaříme v dostatečném množství vody, do které jsme přidali všechny suroviny – česnek, cibuli, petržel, mrkev, celer a koření. Vaříme cca 1 hodinu od bodu varu.

Pozor: Maso nesmí být uvařené tolik, aby se rozpadalo, protože jej budeme následně zavěšovat do udírny a udit.

Po uvaření jednotlivé kousky masa vyjmeme z hrnce a necháme je vychladnout. Po vychladnutí žebra zabalíme do alobalu a necháme uložené v chladu (nebo chladničce) do druhého dne.

Fáze vyuzení a přípravy marinády

Druhý den zatopíme v udírně a zavěšená žebra udíme při teplotě 60-70°C po dobu 4-5 hodin. Samozřejmě, že čím déle, tím lépe.

Teplotu však udržujte ve stanoveném rozmezí. Je to důležité. Při vyšších teplotách se postupně může maso začít rozpadat. Budeme ho přeci ještě péct v troubě.

Fáze uzení marinovaných žeber
Zdroj: Marcela Hackerová

Jakmile máme žebra v udírně, okamžitě se pustíme do přípravy marinády. Využijeme čas uzení k tomu, aby se chutě v marinádě dostatečně propojily. Opět platí čím déle, tím lépe.

Všechny suroviny na marinádu prošleháme v misce, aby se všechny chutě spojily. Je dobré ji po dobu uzení občas prošlehat.

Marinádu bychom měli mít připravenou minimálně 2 hodiny před jejím použitím.

Připravená pikantní marináda
Zdroj: Marcela Hackerová

Fáze závěrečná - pečení

Po vyuzení žebírka vyndáme z udírny a rozložíme je do velkého pekáče. Zapneme si troubu na 200 °C.

Štětečkem žebra ze všech stran důkladně potřeme marinádou. A spotřebujte klidně všechnu marinádu.

Mezi žebírka nakrájíme na tenké plátky 2 stroužky česneku a pekáč lehce podlijeme asi 100 ml horké vody (nebo 50 ml horké vody a 50 ml černého piva).

Pekáč se žebry vložíme do trouby zahřáté na 200 °C a nezakrytá je pečeme 30 minut. Po delším procesu přípravy, vaření a pečení můžeme konečně podávat na stůl.

Vyuzená a upečená žebra
Zdroj: Jan Hacker

Nejlepší přílohou je bramborový salát, tomu nikdo neodolá. Tahle kombinace je dokonalá.

Kdo má rád jako přílohu zeleninu, může k pečeným žebírkům servírovat rovněž skvělý salát Coleslaw.

Odlehčený letní bramborový salát je také vynikající přílohou.

Jako variantu podáváme žebírka s křenem a hořčicí a samozřejmě s čerstvým chlebem nebo nasucho opečenými chlebovými toasty. Hosty na party potěšíme i tehdy, když žebírka budeme podávat s výbornými chlebovými tyčinkami.

Pokud máte rádi jako přílohu světlé pečivo, můžete zvolit pečené vdolky, rozpeky nebo cuketový chléb.