

(odc.16) żeberka na ostro

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.16)

trudność: **łatwe**

Składniki

duża porcja żeberek wieprzowych z grubą warstwą mięsa
(ok. 1 kg)

Marynata

3 suszone papryczki chilli
kilka wędzonych papryczek chilli
2 łyżeczki wędzonej papryki
szczypta pieprzu i soli
6 obranych ząbków czosnku
skórka starta z 4 pomarańczy
skórka starta 2 limonek
3 świeże, czerwone papryczki chilli
oliwa
3 łyżki miodu
4 pomarańcze
2 limonki



Przygotowanie

Do moździerza wrzucić suszone i wędzone papryczki chilli, wędzoną paprykę, pieprz i sól. Utrzeć na proszek. Dodać czosnek i rozgnieść na lepłą masę. Dodać skórkę startą z pomarańczy i limonek oraz trzy świeże chilli. Solidnie utrzeć. Dodać tyle oliwy, żeby powstała gęsta, pomarańczowa marynata. Natrzeć nią mięso i przykryć. Odstawić na godzinę do lodówki. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Danie powinno się piec przez godzinę i 10 minut, aż miękkie i soczyste mięso będzie odchodziło od kości. Rozciąć pomarańcze oraz limonki na pół i wycisnąć sok na mięso. Polać także miodem. Wstawić do piekarnika na kolejne 35 minut. W trakcie pieczenia należy je często polewać sosem, aż będzie chrupiące.

© Jamie Oliver