Žebra Efčí

asi 2 kg uzených žeber
voda
1 bobkový list,
několik kuliček pepře a nového koření

na marinádu:
3 polévkové lžíce olivového oleje
3 polévkové lžíce kvalitního kečupu (jemně pikantního)
po 2 lžičkách hořčice kremžské, plnotučné i dijonské
1,5 lžičky soli
2 polévkové lžíce tekutého medu
1 polévková lžíce oblíbeného grilovacího koření (nebo kombinace sladké a pálivé papriky, koření na steaky, arabské, mleté maso atd.)
1/2 lžičky uzené papriky
(pro fajšmekry 1 lžička pikantní omáčky s kohoutem)

Uzená žebra rozdělíme tak, aby se nám vešla naskládat do hrnce. Zalijeme je studenou vodou, přidáme koření a zvolna vaříme asi hodinu až hodinu a půl. (Zcezený vývar použijeme na polévku.)

Uvařená žebra vyjmeme, pomažeme štětcem rozmíchanou marinádou, vložíme do pekáče a pečeme půl až 3/4 hodiny na horkovzduch při 180°C.

Podáváme s hořčicí, křenem a chlebem nebo s brambory či svátečně se zelím a bramborovým knedlíkem nebo třeba s čočkou.