



Печен боб

1. Загрейте 6 с.л. мазнина на средна температура.
2. Добавете ситно нарязани 1 глава лук и 2 моркова с малко сол и гответе 10–15 минути, разбърквайки постоянно.
3. Добавете 1 с.л. доматино пюре и разбъркайте 1–2 минути преди да добавите 1 консерва пюрирани домати, 3 консерви боб, 4 нарязани червени чушки, **1 с.л. American Spice mix**, сол и черен пипер на вкус.
4. Сипете сместа в тава за печене и добавете мед на вкус и по желание лют червен пипер.
5. Налейте 1 консерва вода и малко мазнина и печете в загрята на 220°C фурна около 40 минути.
6. Сервирайте с пресен кориандър и по желание с пресни люти чушки.

Печени ребра

1. Разбъркайте **2 с.л. American Spice mix**, 2 с.л. кафява захар и 1 с.л. сол.
2. Надупчете мембраната на 2–2.5 кг ненарязани ребра и поръсете равномерно с горната смес.
3. Завийте ги с алуминиево фолио, поставени с месото надолу и печете в загрята на 130°C фурна 2–2.5 часа ако ребрата са свински, ако са телешки 3–3.5 часа или докато месото лесно се отделя от кокалите.
4. Междувременно в тиган разбъркайте 350 мл доматиена пасата, **2 с.л. American Spice mix**, 2 с.л. кафява захар/мед, 1 с.л. оцет и сол на вкус. Гответе барбекю соса на средна температура 5 минути след като заври, бъркайки постоянно.
5. Извадете ребрата от фурната и я засилете на 180°C.
6. Отворете фолиото и намажете ребрата с приготвения барбекю сос от двете страни.
7. Печете ги с месото нагоре 10 минути без да затваряте фолиото. Намажете още веднъж отгоре с барбекю сос и печете още 20 минути. Ако искате по-дебела глазура и по-добра карамелизация мажете още няколко пъти със сос и увеличете времето за печене.
8. Финално нарежете ребрата и по желание намажете с останалия барбекю сос.