



Grilovaná žebra v medové marinádě

Ingredience

vepřová žebra: **800 g**
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **3 ks**
chilli paprička: **1 ks**
med: **2 PL**
kečup: **100 ml**
sójová omáčka: **1 PL**
vinný ocet: **2 PL**
olej: **50 ml**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Smícháme olej, kečup, sójovou omáčku, med, vinný ocet, sůl a pepř a rozmícháme dohladka. Přidáme prolisovaný česnek, nadrobno nakrájenou chilli...

Grilovaná žebra v medové marinádě - recept

Smícháme olej, kečup, sójovou omáčku, med, vinný ocet, sůl a pepř a rozmícháme dohladka. Přidáme

prolisovaný česnek, nadrobno nakrájenou chilli papričku a na kolečka nakrájenou cibuli. Omytá a důkladně osušená vepřová žebírka naložíme do marinády na alespoň 24 hodin. Žebra grilujeme z obou stran dotmava, občas potřeme marinádou.

Grilovaná žebra v medové marinádě skvěle doplní zeleninový salát na odlehčení, grilovací omáčka a čerstvé pečivo.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí