

Pikantní vepřová žebírka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová žebírka 1.5 kg
- Česnek 4 stroužek
- Sójová omáčka 5 lžíce
- Med 3 lžíce
- Rozmarýn čerstvý 1 snítka
- Olivový olej 2 dl
- Chilli koření 1 lžička
- Sůl 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřová žebírka očistíme, omyjeme a osušíme.

Připravíme si marinádu z prolisovaného česneku, sojovky, medu, sekaného rozmarýnu, oleje, chilli koření a soli.

Žebírka do této marinády naložíme a dáme minimálně přes noc do lednice marinovat

Marinovaná žebírka vyjmeme z marinády a necháme okapat a rozložíme na mřížku grilu a za občasného potírání marinádou opékáme z obou stran doměkka.

Grilovaná žebírka podáváme s nejrůznějšími dipy, grilovanou a čerstvou zeleninou a pečivem.