

## Grillowane żeberka z pysznej marynaty



### BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Marynata;

<b>musztarda</b>	5 łyżek,
<b>miód</b>	5 łyżek,
<b>sok z cytryny</b>	1/2 szt,
<b>olej roślinny</b>	5 łyżek,
<b>sos sojowy</b>	2 łyżki,
<b>sól</b>	2 łyżeczki,
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	2 łyżeczki,

#### dodatkowo;

<b>żeberka wieprzowe</b>	1,5 kg.nie za tłuste,
--------------------------	-----------------------

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nie tłuste żeberka dokładnie umyć pod bieżącą wodą, osuszyć, pokroić na kawałki.

Składniki na marynatę wymieszaj dokładnie ze sobą.

Żeberka przed położeniem na grilla przegotować w wodzie z dodatkiem jarzyn i odrobiną soli.

Gotować około 30 minut.

Następnie wyjąć, lekko wystudzić.

Zalać marynatą i zostawić pod przykryciem na kilka godzin.

Odsączyć z marynaty poukładać na tacce do grilla i ułożyć na rozgrzanym grillu ,polewając od czasu do czasu pozostałą marynatą.

Grillować do miękkości mięsa.

Podawać z pieczonymi ziemniakami oraz surówką.

Żeberka można również pic w piekarniku.

