

## Imbirowe żeberka z grilla



### ALLICE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>żeberka</b>	1 kg
<b>sos sojowy</b>	2 łyżki
<b>ząbki czosnku</b>	5 szt
<b>sok z cytryny</b>	3 łyżki
<b>Imbir mielony Prymat</b>	2 łyżki
<b>wiśniówka</b>	2 (wytrawna)
<b>olej słonecznikowy</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka sprawić i pokroić na mniejsze kawałki. Czosnek przecisnąć przez praske i dobrze wymieszać z pozostałymi składnikami. Żeberka włożyć do marynaty i zostawić w niej na 24 godziny. Piec na grillu po około 20 minut z każdej strony, smarując od czasu do czasu marynatą.