

Żeberka grillowane z miodem



ILKA01



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	1000 g
miód prawdziwy	3-4 łyżki
olej słonecznikowy	3 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
Musztarda francuska Prymat	2 łyżki
ząbek czosnku	1 szt
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżeczka
ketchup łagodny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka umyć ,osuszyć ręcznikiem kuchennym papierowym .
Z podanych składników przygotować marynatę . Włożyć poporcjowane na części żeberka do marynaty ,pozostawić minimum na noc w lodówce .
Wyjąć i przełożyć na tacki go grillowania lub na patelnię grillową i grillować do miękkości przewracając co jakiś czas na drugą stronę .