Żeberka na ostro



MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka	2 kg
czosnek	2 ząbki
musztarda	2 łyżki
brązowy cukier	1 łyżeczka
ketchup	4 łyżki
ocet winny	2 łyżki
sos tabasco	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę: czosnek obrać, przecisnąć przez praskę, wymieszać z musztardą, cukrem, ketchupem, octem i tabasco. Żeberka opłukać, osuszyć, poporcjować. Posmarować przygotowaną marynatą, odstawić na pół godziny do lodówki. Zamarynowane żeberka ułożyć na gorącym ruszcie i grillować 20 minut. W trakcie opiekania mięso obracać i smarować resztą marynaty. Można też skapiać piwem karmelowym.