

Żeberka z grilla



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka	1 kg
wino	1 kieliszek
miód	3 łyżki
olej	3 łyż.
ocet winny	3 łyżki.
majeranek	
sól	
Czosnek suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka dzielimy na mniejsze kawałki. Gotujemy około 20 minut w osolonej wodzie. Pozostałe składniki dokładnie ze sobą mieszamy. Żeberka wyjmujemy z wody, studzimy i osuszamy. Każdy dokładnie smarujemy marynatą. Odstawiamy na 30 minut do lodówki. Po tym czasie rozkładamy na grill i grillujemy.