

Żeberka na grill inaczej.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięsnych żeberek wieprzowych	1,5 kg
czosnku granulowanego	1 łyżka
majeranku	2 łyżki
mielonej czerwonej papryki słodkiej	2 łyżki
mielonej papryki ostrej	1/2 łyżeczki
soli	1 płaska łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzień przed grillowaniem myjemy mięso, porcjujemy. Przyprawy mieszamy razem, obficie posypujemy wszystkie kawałki i wcieramy. Odstawiamy do lodówki na noc, ew. kilka godzin. Nagrzewamy piekarnik do 190 stopni, mięso wkładamy do rękawa do pieczenia i pieczemy ok. 50 minut. Taki półprodukt grillujemy z obydwu stron, aż się ładnie podpiecze i nabierze aromatu . Możemy podać z pieczywem, bądź z ziemniakami jako obiad. Mięso można upiec dzień wcześniej a grillować następnego dnia. Zaoszczędzimy dużo czasu przy grillu i będziemy pewni, że mięso dopiecze się w środku a nie spiecze z zewnątrz.