

żeberka miodowe z cukinią



WIESŁAWA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	4 szt
miód	2 łyżki
sól	
pieprz	
cukinia	2 szt
pomidor	2 szt
olej	2 łyżki
cytryna	
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Musztardę utrzeć z miodem. Żeberka natrzeć z solą i pieprzem, ułożyć na grillu, piec 20 minut. Od czasu do czasu odwracać i smarować pastą miodowo-musztardową. Cukinie przekroić na połówki. Każdą naciąć wzdłuż 3 razy, ułożyć na folii aluminiowej. Pomidory pokroić w plasterki, ułożyć na cukiniach tak, aby powstał wachlarz. Czosnek przecisnąć przez praskę. Cytrynę sparzyć, otrzeć ze skórki. Czosnek wymieszać z oliwą i skórką cytrynową, przyprawić solą i pieprzem. Posmarować wachlarzyki z cukinii, grillować 10minut.Podawac z zeberkami.