

Żeberka miodowo-rozmarynowe z grilla



AGNIESZKA116



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka wieprzowe	1 kg
miód gryczany	2/3 szklanki
ocet balsamiczny	5 łyżek
Rozmaryn suszony Prymat	2 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żeberka marynowałam dzień przed grillem, tak jak całe mięsko zresztą. Miód w płynnej postaci (podgrzałam w mikrofalach) połączyłam ze szczyptą soli, balsamico i roztartym w moździerzu rozmarynem. Taką mieszanką natarłam porcje żeber i wstawiłam na noc do lodówki.
- KROK 2 Grillowaliśmy żeberka na aluminiowych tackach, aż ładnie zbrązowieją. Co jakiś czas smarowaliśmy je marynatą.
- KROK 3 Świetne z grillowaną cukinią, sałatką ziemniaczaną, sałatą. Polecam bo są naprawdę pyszne :)