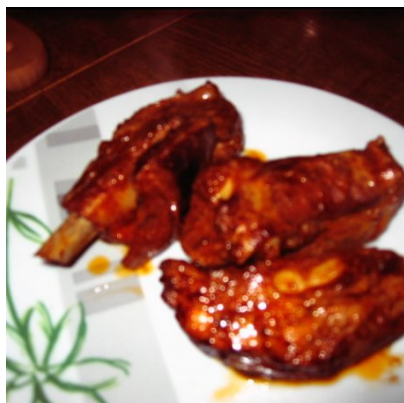


Miodowe żeberka



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ładne kawałki żeberek	1 kg
miód	3 łyżki
brandy	5 łyżek
olej	3 łyżki
jasny sos sojowy	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód wymieszczc z ziołami. Podzielone na porcje żeberka opruszyć solą i pieprzem, włożyć do marynaty przygotowanej z sosu sojowego i brandy. Odstawić na minimum 2 godziny. Po tym czasie wyciągnąć i smarować miodem z przyprawami. Piec na grilu z obu stron, od czasu do czasu smarując dodatkowo miodem.