

## Żeberka w pikantnej marynacie



**CAROLINE1983**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>żeberka</b>	75 dag
<b>olej</b>	1/2 szklanki
<b>woda letnia</b>	1/2 szklanki
<b>przyprawa do gyrosa</b>	1 torebka
<b>ew sól</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1/4 łyżeczki
<b>ketchup</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka pokroić na kawałki. Pozostałe składniki wymieszać dokładnie razem. Tak przygotowana marynatą zalać żeberka i odstawić na noc do lodówki. Następnego dnia żeberka wyjąć z marynaty, lekko osączyć. Upiec na grillu lub obsmażyć na patelni. W drugim przypadku pod koniec smażenia zalać żeberka marynatą i dusić wszystko razem przez 10-15 minut. Otrzymany sos w razie potrzeby można zagęścić odrobina maki ziemniaczanej rozpuszczonej w niewielkiej ilości wody