

Żeberka na ostro



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka	1 i 1.2 kg
sól cebulowa	2 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżka
Pieprz biały mielony Prymat	1 łyżka
Czosnek suszony Prymat	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	3 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżka
tymianek	1 łyżka
oregano	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte żeberka podzielić na porcje. Zmieszać wszystkie przyprawy, natrzeć nimi dokładnie żeberka i odstawić na godzinę. Piec na ruszcie, przewracając od czasu do czasu, aż mięso będzie miękkie.