

Żeberka na ostro



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	1 kg
miód	3 łyżki
czosnek	2 ząbki
imbir	1 łyżeczka
sok z cytryny	2 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
wódka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zeberka płuczemy , osuszamy i kroimy na porcje z 1 zeberkiem . Obieramy czosnek , przeciskamy przez praske , łączymy z sosem sojowym , imbirem , miodem i mąką ziemniaczaną , sokiem z cytryny i wódką .oraz troszkę soli . Mieszymy dokładnie i połowa sosu zalewamy zeberka . Odstawiamy na 1 godzinę do lodówki a najlepiej na całą noc . Smazymy na patelni lub na grillu , smarujemy podczas smażenia pozostałą marynatą .