

Pikantní žebírka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová žebírka 2.5 kg
- Sůl 50 g
- Cukr krystal 50 g
- Česnek 50 g
- Kečup 40 g
- Hořčice 40 g
- Olej 150 ml
- Med 100 g
- Chilli 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřová žebírka naložíme na 24 hodin do marinády z uvedených surovin.

Pak je zvolna pečeme 1,5 hodiny v troubě. Občas potřeme marinádou. Hotová žebírka podáváme se zeleninovým salátem, křenem, pečivem a pivem.

Poznámka:

Můžeme podávat také s oříškem másla, do kterého přidáme čerstvé bylinky a utřený česnek.