

Pikantní žebírka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- vepřových žebírek 2.5 kg
- soli 50 g
- cukru 50 g
- česneku 50 g
- kečupu 40 g
- hořčice 40 g
- oleje 150 ml
- medu 100 g
- chili koření 1 špetka

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřová žebírka naložíme na 24 hodin do marinády z uvedených surovin. Po uložení je zvolna pečeme 1,5 h v troubě a občas potřeme marinádou. Hotová žebírka podáváme se zeleninou.