

Hovězí žebírka na grilu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- žebra 500 g
- olej 60 ml
- pepř 1 lžička
- worcestrová omáčka 1 lžíce
- Hovězí žebra 800 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso zcela odfilujeme a poklepeme z obou stran paličkou. Pokrájíme na menší kusy. Rukou vetřeme

sůl, pepř, hořčici a z obou stran potřeme trochou oleje s worcestrem. Vložíme do misky, posypeme na kolečka nakrájenou cibulí, zalijeme zbylým olejem, zatížíme a necháme v chladu dva dny rozležet. Během této doby maso několikrát otočíme. Vyjmeme z lednice, sundáme cibuli a maso položíme na roztopený gril. Opékáme přibližně 5 minut z každé strany nebo dle toho, jak chceme mít maso propečené. Pak sundáme z grilu a necháme asi 10 - 15 minut stát.

Podáváme s bílým pečivem