

# Pikantní medová žebírka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřová žebírka 500 g
- med 3 lžíce
- česnek 4 stroužek
- omáčka sojová 2 lžička
- pivo 200 ml
- sůl 1 špetka
- chilli paprička červená 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vepřová žebírka očistíme a opláchneme vodou, popřípadě naporcujeme na jednotlivé dílky ( pozor,

krájíme podél kostí).

Smícháme pivo, med a sójovou omáčku. Pak přidáme na plátky nakrájený česnek a nasekanou chilli papričku bez jadérek. Vepřová žebírka naložíme do připravené marinády a necháme aspoň 24 hodin uležet.

Po odležení žebírka opékáme na grilu a průběžně mažeme směsí, v níž byla naložena. Nezapomeneme posolit.

Po upečení podáváme s čerstvým pečivem nebo s opečeným bramborem.

## **Poznámka:**

Med rozehtřejeme, lépe se pak rozpouští. Sůl přidáváme až při grilování, jinak maso pustí moc vody. Stejně můžeme naložit i kuřecí maso.