

Grilovaná vepřová žebírka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová žebírka 2 kg
- sojová omáčka 6 lžíce
- bílý vinný ocet 4 lžíce
- med 3 lžíce
- cukr 1 lžíce
- solamyl 1 lžíce
- sůl 1.2 lžička
- cayenský pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žebírka opláchneme, osušíme a pak je rozsekáme nebo nakrájíme na 4-8 porcí

2. Připravíme si marinádu ze sójové omáčky, medu, octa a cukru, kterou opepříme a osolíme
3. Žebírka vložíme do ploché mísy, pokapeme marinádou a necháme přikryté 1 až 2 hodiny při pokojové teplotě marinovat
4. Maso vyjmeme z marinády a necháme dobře okapat
5. Marinádu dáme do menšího hrnce a přivedeme k varu, solamyl rozmícháme v malém množství studené vody a za stálého míchání horkou marinádu, rozpuštěným solamylem, zahustíme
6. Žebírka grilujeme asi 16 minut za častého obracení
7. Nakonec maso potřeme zahuštěnou omáčkou a můžeme je servírovat.