

Grilovaná vepřová žebra + Barbecue omáčka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová žebra 0.5 kg
- česnek 2 stroužek
- barbecue omáčka 250 g
- rozmarýn 1 lžíce
- světlé pivo 100 ml
- med 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové žebra podél kosti nakrájíme na menší kousky. Barbecue omáčky smícháme s pivem, česnekem, rozmarýnem a medem.

Pomoci tyčové mixéru umixujeme hladkou marinádu, do které vložíme žebra a marinujeme 24 hodin.

Před grilováním maso lehce ochutíme soli a pepřem. Na grilu grilujeme z obou stran dozlatova. (v troubě na 200°C cca 35 minut).