

Grilovaná žebírka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová žebírka 1.5 kg
- Sůl 3 lžíce
- Olej 4 lžíce
- Suché bílé víno 4 lžíce
- Drcený kmín 1 lžíce
- Oregano 1 lžíce
- Česnek 6 stroužek
- Čerstvě mletý pepř 1 lžička
- Čerstvě mleté nové koření 1.2 lžička
- Skořice 1.2 lžička
- Pikantní omáčka barbecue 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Koření, rozdrcený česnek a trochu soli rozmícháme v oleji a víně a směsí potřeme maso. Necháme alespoň 2 hodiny marinovat, nejlépe však přes noc. Na středně rozpáleném grilu připravujeme asi 30 minut. Podáváme s barbecue omáčkou a čerstvým pečivem.

Poznámka:

Marinujeme přes noc.