

Pikantní žebírka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová žebra 1 kg
- Cibule, jemně nasekaná 1 ks
- Slunečnicový olej 4 lžíce
- Chilli paprička, zbavená osemení a jemně nasekaná 1 ks
- Česnek, utřený se solí 3 stroužek
- Worcesterská omáčka 2 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Med 2 lžíce
- Citronová šťáva podle chuti 1 ks
- Sůl, pepř, dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny ingredience vyjma žeber smíchejte do marinády, tou potřete žebírka, nechte alespoň dvě hodiny odležet v chladu a pak při 180°C pečte zhruba 45 minut. Nejlépe v pekáči vyloženém pečícím papírem.

Poznámka:

Marinování 2 hodiny