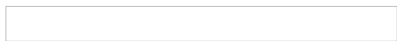


Grilovaná vepřová žebírka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 5

1396 kalorií , **69 g** cukrů , **3 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/grilovana-veprova-zebirka>

Příprava

Vepřová žebírka nakrájíme na kousky. V míse smícháme kečup, olivový olej, med, sojovou omáčku, lžičku vinného octa, namletou cibuli, prolisované stroužky česneku, drcený pepř, odcený koriandr a podle chuti chilli koření. Přísady promícháme, do marinády vložíme žebírka, obalíme je v marinádě ze všech stran a necháme do druhého dne odležet. Poté opékáme zvolna z obou stran na grilu a potíráme marinádou. Podáváme s pečivem.

Ingredience

- 1 kg vepřových žebírek
- 100 ml kečupu
- 70 ml olivového oleje
- 4 lžíce medu
- 4 lžíce sojové omáčky
- 4 lžíce vinného octa
- 1 lžička drceného pepře
- 1 lžička drceného koriandru
- 1 cibule
- špetka chilli koření

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod