



Maggi

Pikantní grilovaná žebra



Ingredience

- 1 kg krátká vepřová žebra
- 2 stroužky česnek
- 500 g Rajčatová omáčka
- 1 špetka černý pepř
- 3 lžíce med
- 5 g Feferonky
- 1 lžíce MAGGI Tekuté koření
- 2 lžíce Omáčka, worcestershire

Postup

1. Ve větší míse smíchejte rajčatovou omáčku, česnek, med, worcesterskou omáčku, tekuté koření MAGGI, nasekanou feferonku a černý pepř. Vše dobře promíchejte, aby se chutě spojily. Žebírka očistěte a případně lehce nakrojte maso mezi žebry, aby se marináda lépe vsákla. Žebírka vložte do mísy s marinádou, dobře je potřete ze všech stran a nechte marinovat minimálně 4 hodiny, ideálně přes noc v lednici.
2. Předehřejte gril na střední teplotu. Žebírka nejprve zabalte do alobalu a grilujte je cca 30-40 minut, aby maso změklo a maso se nevyčerpalo příliš rychle. Poté alobal odstraňte a grilujte ještě 10-15 minut přímo na roštu, často je obraťte a potřete zbytkem marinády, aby získala krásnou karamelizovanou kůrku.
3. Hotová žebírka nechte pár minut odpočinout, poté nakrájejte na porce a podávejte s čerstvým pečivem, grilovanou zeleninou nebo lehkým salátem, například coleslawem. Výborné jsou i s bramborovými hranolkami.

Sacharidy	21.98 G
Energie	428.07 kcal
Tuky	12.39 G
Protein	56.27 G

⌚ 541 Méně

⊕ 4