



Żeberka z chili

przepisy.pl



Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1 kilogram
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- papryczka chili - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Żeberka umyj, osusz i podziel na mniejsze porcje.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, posiekaną papryczkę oraz kolendrę, Ketchup Hellmann's Pikantny i oliwę.
3. Żeberka wymieszaj z przygotowaną marynatą. Każdą porcję zawiń w folię aluminiową i odłóż na 30 minut w chłodne miejsce.
4. Zamarynowane porcje mięsa ułóż na rozgrzanym grillu. Smaż około 45 minut – po tym czasie odwiń folię i grilluj jeszcze kilka minut, aż mięso się zarumieni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl