



przepisy.pl

Grillowane żeberka BBQ



Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1 kilogram
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 250 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 łyżeczka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki

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



45 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Żeberka ugotuj w wodzie z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego aż będą miękkie. Następnie odcedź je, ostudź i podziel na porcje.
2. Ketchup wymieszaj z 3 łyżkami wody z gotowania żeberek, przeciśniętym czosnkiem i przyprawami. Gotową marynatą zalej żeberka i odstaw na 20 minut.
3. Żeberka smaż na grillu aż będą rumiane. Danie podawaj z grillowanymi ziemniakami Tip: Jeśli lubisz mocno pikantne potrawy do marynaty możesz dodać ostrej papryki.

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