



przepisy.pl

Grillowane żeberka po amerykańsku



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 500 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 4 łyżki
- cola - 100 mililitrów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- olej - 4 łyżki
- woda - 3 litry

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

Sposób przygotowania:

1. W dużym garnku zagotuj 3 litry lekko osolonej wody z dodatkiem liścia laurowego oraz ziela angielskiego. W takim wywarze gotuj żeberka około 30 minut, aż zmiękną.
2. Następnie odcedź mięso i pokrój je na porcje.
3. Przygotuj marynatę. Wymieszaj Przyprawę do wieprzowiny Knorr z z olejem, Ketchupem Hellmann's Łagodnym oraz colą.
4. Nasmaruj marynatą ugotowane mięso. Następnie smaż żeberka na grillu. Możesz je podawać z grillowanymi ziemniakami.

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