



przepisy.pl

## Grillowane żeberka z miodem i ostrą papryką



### Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1 kilogram
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- miód - 4 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- olej - 80 mililitrów

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Żeberka umyj i osusz. Nie krój ich.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, ostrą paprykę, olej i miód.
3. Przygotowaną marynatą posmaruj płyty żeberek, a następnie zawiń każdy z nich w folię aluminiową.
4. Tak przygotowane porcje mięsa piecz na rozgrzanym grillu przez 45-50 minut. Po tym czasie odwiń folię i piecz jeszcze przez kilka minut – do momentu, aż żeberka się zarumienią.
5. Upieczone żeberka pokrój na porcje i podawaj z pieczonymi ziemniakami i z czosnkowym dipem. Będą też doskonale smakowały z Ketchupem Hellmann's Łagodnym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)