



Ostre żeberka BBQ

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1 kilogram
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 1 szklanka
- sok pomarańczowy - 0.5 szklanek
- pieprz cayenne - 1 łyżeczka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 łyżeczka
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 4 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- sól morską - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso podziel na porcję (na przykład po 2,3 kostki) i zalej wodą. Dodaj sól, liść laurowy i ziele angielskie. Mięso gotuj powoli, aż będzie miękkie.
2. W tym czasie przygotuj marynatę. Wymieszaj ketchup z sokiem pomarańczowym, pieprzem cayenne, przeciśniętym czosnkiem, gałką, kolendrą oraz przyprawą Knorr.
3. Miękkie żeberka odcedź i natychmiast przełóż do marynaty. Odstaw, aż całość wystygnie i się zamarynuje, minimum na 2 godziny.
4. Po tym czasie grilluj żeberka, aż skórka zrobi się dobrze mocno rumiana. Podawaj z pieczonymi ziemniakami i świeżą sałatą.

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