



przepisy.pl

## Żeberka w marynacie klasycznej - VIDEO



### Składniki:

- żeberka - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 3 łyżki

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

 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. W misce rozmieszaj kostkę rosółową Knorr z oliwą i ketchupem, dodaj posiekane igielki rozmarynu.
2. Tak przygotowaną marynatą natrzyj porządnie powierzchnię żeberek. Mięso pozostaw na co najmniej kilka godzin w chłodnym miejscu.
3. W początkowej fazie zamarynowane mięso smaż, piecz lub grilluj bez marynaty około 20 minut. Nałóż ją na mięso dopiero pod koniec procesu i grilluj jeszcze ok. 7-10 minut.

---

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)