



przepisy.pl

## Żeberka w marynacie miodowo-musztardowej - VIDEO



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- żeberka - 1.5 kilogramów
- miód - 150 mililitrów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 4 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- sól morska - 5 gramów
- musztarda - 60 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- oliwa - 120 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Zagotuj wodę z dodatkiem soli, ziela angielskiego i liścia laurowego. Gotuj żeberka przez ok. 1 godzinę, aż będą miękkie. Następnie odsącz, osusz i pokrój w mniejsze kawałki, po 2-3 kostki
2. W misce wymieszaj oliwę, przyprawę Knorr, tłuczony pieprz, miód oraz musztardę. Tak powstałą marynatą natrzyj jeszcze ciepłe żeberka. Odstaw na 12 godzin.
3. Zamarynowane żeberka smaż na grillu, aż nabiorą złotego koloru z obu stron.

---

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)