



Żeberka z miodem

przepisy.pl



Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 200 mililitrów
- miód spadziowy - 50 mililitrów
- sos sojowy - 50 mililitrów

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj ketchup, miód, sos sojowy i przyprawę Knorr.
2. Zanurz żeberka w marynacie i pozostaw w lodówce na jeden dzień.
3. Po wyjęciu z lodówki zawiń je w folię i piecz na grillu przez około 30 minut, obracając je co jakiś czas.
4. Gdy żeberka będą już upieczone, usuń folię i opiecz je dodatkowo z wierzchu. Podawaj.

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