



Ziołowe żeberka z grilla

przepisy.pl



Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- bulion - 1 litr
- gałązki świeżego rozmarynu - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej - 50 mililitrów

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

60 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Żeberka umyj, osusz i pokrój na mniejsze porcje. Następnie obsmaż w garnku na oleju, zalej bulionem i ugotuj do miękkości.
2. Ugotowane żeberka odcedź i wystudź. Zioła posiekaj drobno i wymieszaj z przyprawą Knorr.
3. Żeberka skrop oliwą, posyp przygotowaną ziołową przyprawą i smaż na rozgrzanym grillu po kilka minut z każdej strony, aż się zarumienią.

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