

# Marinovaná hovězí žebra



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 2dní 0h 5min , Čas vaření: 10h 0min

Celkový čas: 2dní 10h 5min , Porce: 2

**3891** kalorií , **0 g** cukrů , **320 g** tuků , **380 g** bílkovin

**Autor:** Tatiana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/marinovana-hovezi-zebra>

## Příprava

Vybereme si nějaká masitá žebra a na 1-2 dny je naložíme do marinády smíchané ze všech ingrediencí. Žebra v marinádě otáčíme 2x za celou dobu marinování. Pak je vložíme do zapékací misky a pečeme cca 10 hodin při teplotě 100°C. Výborná pochoutka!

Podáváme s chlebem!

## Ingredience

- 2 kg hovězích žeber
- 3 lžíce hořčice z celých semen
- 3 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce vinného octa
- 1 lžička tymiánu
- 2 lžíce medu

## Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Labužník, Hlavní chod

