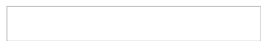


Đábelská žebírka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 20min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 1dní 1h 20min , Porce: **1**

1567 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: capova.kveta

Odkaz: <https://srecepty.cz/dabelska-zebirka>

Příprava

Z meruňkové marmelády, džusu, rozetřeného česneku, Worcesterské (Worcesterové) omáčky, hořčice, citrónové šťávy, mletého zázvoru si připravíme marinádu. Vše důkladně promícháme a dochutíme pepřem a solí. Žebra nakrájíme na větší kusy a na 24 hodin naložíme do připravené marinády. Druhý den grilujeme na mírném ohni a zbylou marinádou žebra potíráme.

Ingredience

- 1,5 kg vepřových žebírek
- 120 g meruňkové marmelády
- 100 ml meruňkového džusu
- 1 lžíce polotučné hořčice
- 6 lžic Worcesterské omáčky
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 stroužek česneku
- 1/2 lžičky mletého zázvoru
- pepř
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Britská, Léto, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod