

Žeberka z grilla



Składniki

Solanka:

1 litr wody

80 g soli

Marynata:

2 łyżki słodkiej papryki

50 g musztardy

4 ząbki czosnku

200 g cebuli pokrojonej w piórka

100 ml czerwonego wina

2 łyżki majeranku

1 łyżka miodu

1500 g żeberka w paskach

Opis wykonania

Chcecie zaskoczyć gości? Zaserwujcie im mistrzowskie żeberka z grilla!



Żeberka myjemy, oczyszczamy, kroimy na 4 porcje i układamy w solance (1 litr wody + 80 g soli). Przykrywamy miskę i wkładamy do lodówki na 24 h. Wyjmujemy mięso z solanki, osączamy ręcznikiem papierowym i wyrabiamy z marynatą. Odstawiamy na 2 h w temperaturze pokojowej.



Na rozgrzanym grillu układamy folię aluminiową i grillujemy żeberka po 10 min z każdej strony. Jak mięso nabierze koloru, polewamy marynatą (ilość w zależności od upodobań). Następnie szczelnie zawijamy folią, zmniejszamy temperaturę grilla i pozostawiamy przez ok. 30 min, aż żeberka będą miękkie.



Podajemy z sałatkami wiosennymi.