

Grilovaná vepřová žebírka

Kategorie: Marinády na grilování

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vepřových žebírek nebo kotlet

marináda: 2 lžíce sojové omáčky, 2 lžíce vína, 4 stroužky česneku, sůl, citrónová šťáva, pepř, glutasol, 4 lžíce voňavých bylinek (estragon, yzop, bazalka, medunka, saturejka, kopr)

Postup

Žebírka odkrojíme, mírně naklepeme a marinujeme nejméně 3 hodiny ve směsi ze sojové omáčky, vína, lisovaného česneku, soli, pepře, citrónové šťávy, špetky glutasolu a nasekaných bylinek. Pak pomalu 0,5 hodiny grilujeme na grilu.

Přílohy:

K tomu podáváme chléb a salát z rajčat a cibule