Šťavnaté grilované rebierka

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

0 min

0



3.0

976

Budete potrebovať

Bravčové rebrá

Vitana korenie Gorilovanie Krkovička s cesnakom

Olej

Med 1 PL

Príprava receptu

Z oleja, korenia a medu pripravíme marinádu. Bravčové rebrá dôkladne obalíme a necháme marinovať (najvhodnejšie) celú noc. Takto pripravené rebrá grilujeme na grile cca 30 minút.
Ak chceme rebrá udržať čo najšťavnatejšie, môžeme ich predvariť cca 20 minút, následne marinovať a grilovať.