

Grilovaná vepřová žebra a salát Coleslaw

Časová náročnost: 55 minut

Seznam přísad

1 až 1,5 kg	vepřová žebra na gril
6 cm	čerstvý zázvor
2 lžíce	med
2 lžíce	sojová omáčka
1 lžička	sůl
1 lžička	nahrubo mletý pepř

Salát Coleslaw

1 ks	menší hlávka bílého zelí
1 ks	menší cibule
2 ks	mrkev
1,5 lžíce	cukr
	vinný ocet a citronová šťáva dle chuti
250 g	zakysaná smetana nebo majonéza
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Žebra očistěte a odblaňte. Nakrájejte je velkým ostrým nožem na jednotlivá žebra.

Zázvor oloupejte a najemno nastrouhejte. Smíchejte ho s prolisovaným česnekem, medem, sójovou omáčkou, solí a pepřem. Dobře promíchejte a vzniklou marinádou potřete maso.

Žebra naskládejte do grilovací misky, přikryjte potravinovou fólií a nechte asi 4 hodiny marinovat v chladu.

Marinované maso grilujte 8 minut po každé straně, poté grilovací misku na roštu přesuňte na menší žár, přiklopte gril a pečte ještě asi 15 minut. Grilovaná žebra výborně doplní salát Coleslaw.

Salát Coleslaw

Zelí a cibuli nakrájejte na drobné kostičky, mrkev na tenké nudličky. Zakysanou smetanu nebo majonézu smíchejte se solí, pepřem, cukrem, vinným octem, citronovou šťávou a do dresinku vmíchejte zeleninu. Salát nechejte v lednici uležet a podávejte ho chladný.

TIP: Maso při marinování nepřesolte, zbytečně by tak uvolnilo vlastní šťávu. Dosolit můžete, až hotový pokrm.