

Marinovaná a grilovaná vepřová žebírka

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 a 1/2 ks	uzená vepřová žebírka
1/2 ks	šťáva z citronu
trochu	drcené chilli
1 a 1/2 dl	červené víno
1 a 1/2 dl	olivový olej
5 lžic	sojová omáčka
6 stroužků	česnek
3 ks	menší cibule



Postup přípravy

Vepřová žebírka nejprve pokapeme citronem a posypeme jemně drceným chilli. Nyní si připravíme marinádu smícháním červeného vína a olivového oleje se sojovou omáčkou a 2 prolisovanými stroužky česneku. Do marinády přidáme i na čtvrtky pokrájené cibule a 4 zbylé oloupané (celé) stroužky česneku. Vepřová žebírka do této marinády naložíme na několik hodin. Poté je vyndáme z marinády a spolu s celým česnekem a čtvrtkami cibule pečeme na grilu dozlatova. Při grilování potíráme zbylou marinádou a obracíme ze všech stran. Hotová žebírka podáváme s čerstvým chlebem.