

### Grilovaná vepřová žebra (19201)

Normovaný počet porcí: 10

Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



# Grilovaná vepřová žebra

Grilované vepřové žebírko marinované ve směsi sojové omáčky a česneku.

## Ingredience: 10 porcí

2500g	vepřová žebra
10 stroužků	česnek
1l	sojová omáčka
30g	sůl
30g	pepř mletý
500g	cibule
2000g	plátky chleba

## Postup přípravy:

Syrová vepřová žebra nasekáme na porce 250g.

Maso osolíme a opeříme.

Žebra vložíme do velké mísy, přidáme celé stroužky česneku a zalijeme sojovou omáčkou. Marinujeme 24 hodin.

Maso vkládáme na rozpálený gril a během grilování ho potíráme zbylou marinádou a otáčíme.

Podáváme s čerstvým chlebem a na ozdobu posypeme na kolečka nakrájenou cibulkou.