Żeberka z grilla marynowane w piwie. Przepis, który zwala z nóg

Soczyste żeberka z grilla marynowane w piwie to klasyk, który zachwyca intensywnym smakiem i aromatem. Marynata piwna z ziołami sprawia, że mięso jest kruche, a sos czosnkowy dodaje głębi smaku. Przygotowanie jest proste, a efekt zawsze zachwyca biesiadników.

Składniki na żeberka z grilla marynowane w piwie

- 1,2 kg żeberek wieprzowych
- 1,5 szklanki jasnego piwa do marynaty
- łyżeczka majeranku
- łyżeczka kminku
- gałązka rozmarynu
- kilka ziaren jałowca
- 2 liście laurowe
- sól i pieprz do doprawienia mięsa

Sos do smarowania żeberek z grilla

- pół szklanki jasnego piwa
- 3 łyżki oleju
- 3 ząbki czosnku
- sól do smaku

Jak przygotować marynatę piwną do żeberek?

Odpowiednia marynata to **klucz do soczystości żeberek z grilla**. Zacznij od dokładnego umycia mięsa i osuszenia go papierowym ręcznikiem. Następnie pokrój żeberka na porcje o wielkości odpowiedniej dla Twoich biesiadników.

Przygotowanie marynaty jest niezwykle proste. Oprósz żeberka solą i pieprzem, a następnie ułóż je warstwami w głębokim naczyniu. Każdą warstwę mięsa posyp ziołami – majerankiem, kminkiem, dodaj rozmaryn, jałowiec i liście laurowe.

Całość zalej piwem tak, aby żeberka były całkowicie zanurzone w marynacie. Przykryj naczynie i wstaw do lodówki na minimum 24 godziny – **im dłużej mięso się marynuje, tym będzie smaczniejsze**.

Jak grillować żeberka marynowane w piwie?

Przed grillowaniem przygotuj sos do smarowania. Posiekaj drobno czosnek i wymieszaj go z solą, piwem oraz olejem. Taki sos **nada żeberkom pyszny złocisty kolor** i dodatkowy aromat.

Wyjmij żeberka z marynaty i delikatnie osusz je papierowym ręcznikiem. Posmaruj przygotowanym sosem czosnkowym i ułóż na rozgrzanym ruszcie grilla.

Podczas grillowania **przewracaj żeberka kilkukrotnie**, za każdym razem smarując je sosem czosnkowym. Dzięki temu mięso będzie równomiernie upieczone i nabierze apetycznego złoto-brązowego koloru.

Piwo to doskonała baza marynaty, która **sprawia, że mięso staje się wyjątkowo kruche**. Enzymy zawarte w piwie naturalnie zmiękczają włókna mięśnie, a lekka goryczka nadaje

charakterystyczny smak.

Dodatkowo marynata piwna pomaga utrzymać wilgotność mięsa podczas grillowania, co szczególnie ważne jest przy przygotowywaniu żeberek, które łatwo mogą stać się suche.

Żeberka marynowane w piwie z grilla najlepiej smakują **podane na gorąco, bezpośrednio po zdjęciu z rusztu**. Możesz je udekorować świeżymi ziołami i podać z sosem czosnkowym przygotowanym na bazie piwa.