







## Андреевские сладкие рёбрышки

### Ингредиенты

 Ребрышки - 2.5 кг свиные

### Маринад:

 Соевый соус - 150 мл  
 Мёд - 0.5 ст  
 Соус - 100 мл Барбекю  
 Лимон - 1 сок  
 Черный перец -



Рейтинг блюда: 2/5

### Процесс приготовления

1

Приготовить маринад, смешав все ингредиенты

2

Мариновать рёбра не менее 4 часов

3

Жарить на сковороде-гриль или закрытом мангале (под крышкой) около 1 часа - температура 180 градусов

Приятного вам аппетита :)