

Свинные ребрышки

 55 минут

Вам понадобится

Ребрышки свинные	600 г
Горчица	30 г
Чеснок	15 г
Паприка молотая	10 г
Масло растительное	30 мл
Соль	по вкусу
Перец свежемолотый	по вкусу

Приготовление

-  Чеснок измельчить. Ребрышки нарезать на порционные куски. Чеснок смешать с маслом, горчицей, свежемолотым перцем и солью.
-  В полученной смеси замариновать ребрышки и убрать в холодильник на 30 минут.
-  Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру на верхнем нагревателе 230°, затем установить температуру на нижнем нагревателе 230°. Время приготовления 17-20 минут. После звукового сигнала открыть крышку и заложить мясо. Закрыть крышку. Нажать «Старт».