

Rebra sa ananasom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** svinjskih rebara
- so
- mast

Za umak:

- **20 g** maslaca
- **200 g** kecapa
- 2 pomarandže - sok
- **1 veci** cenbelog luka
- **3 kašik** meda

Prilog:

- **1 konzerva** ananasa u kolotovima
- maslac
- šecer
- testo

Priprema

Rebra posoliti i staviti u pleh pored staviti nekoliko kašika masti i naliti sa 1 dl vode pokriti folijom i peci na 200 stepeni 1 sat. Skinuti foliju i peci još 30 minuta.

U manju šerpu staviti maslac dodati kecap, zgnjecen beli luk, sok od narande i med kad vri ostaviti još nekoliko minuta da se kuva.

Na maslacu pržiti kolutove ananasa i posuti ih šećerom dok se prže. Skuvati testo.

Savet