

Pecena svinjska rebra



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mesnatih svinjskih rebara

Marinada:

- **200 g** ljutog kečara
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** soja sosa
- **1 kašika** meda
- **2 kašice** nastruganog rena
- **2 kašice** ljute tucane paprike
- **1 kašica** belog luka u prahu
- **1 kašica** majorana
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **100 ml** ulja

Priprema

Rebra oprati i kuhinjskim papirom osušiti.

U dublju posudu staviti sve namirnice za marinadu i dobro sjediniti. U marinadu uvaljati jedno po jedno parce rebara i poreati u pleh za pečenje. Preko mesa rasporediti ostatak marinade. Pleh pokriti alu folijom i ostaviti preko noci u frižider.

Narednog dana izvaditi pleh i, zajedno sa folijom, staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni. Meso peci 40 minuta, izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti da se rebra zapecu. Povremeno vaditi pleh i prelivati meso, masnocom koju je meso otpustilo prilikom pečenja. Kada gornja površina porumeni okrenuti da se zapece i donja strana. Poslužiti uz krompir pire i salatiu, po želji.

Savet