

Pikantna rebarca sa soja sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih rebaraca
- **1,5 dl** soja sosa
- **2 kašike** meda
- **1 kašika** sirceta
- **2 kašice** smeeg šecera
- **1 kašica** belog luka u prahu
- **1 kašica** karija u prahu
- **1/2 kašice** soda bikarbone
- **1 kašica** soli

Priprema

Rebarca iseci na željenu velicinu. Ostale sastojke izmešati i preliti preko rebaraca, pa ponovo izmešati. Ostaviti da stoji u frižideru sat vremena. U pleh staviti alu foliju, pa poslagati rebarca, preliti sa ostatkom sosa, naliti sa šoljicom vode i staviti da se pece u rernu zagrejanu na 160 stepeni.

U toku pečenja rebarca par puta okretati i po potrebi dodati po malo vode. Rebarca su gotova kada dobiju lepu rumenu boju, okvirno nakon 40-45 minuta u zavisnosti od rerne.

Savet