

Lepljiva Rebarca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 crna luka, isecena
- 5 ceneiseckanog belog luka
- 1,5 šoljagovee bistre supe
- 1 šoljasoka od ananasa
- malosoka od limuna
- 25 gputera
- malosoka od limuna
- 2 kašikeparadajz pirea
- 2 kašikesmeeg šecera
- 2 kašikesoja sosa
- 2 kašikeašike slad sirceta
- 3 kašikeslad sirceta
- 2 kašicicesenfa u prahu
- 2 kašicicevocester sosa
- 1 prstohvatcili pahuljica
- 2 kgrebaraca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. U vecem tiganju isecena rebarca propržimo kratko sa svake strane Poredjamo na pleh za pecenje. U istom tiganju izdinstamo beli luk, sipamo ostale sastojke i to sve prelijemo preko rebaraca. Pokrijemo srebrnom folijom i pecemo oko 2 sata. Pažljivo izvadimo rebra, prespemo sos u

tiganj i na niskoj temperaturi dinstamo oko 15 minuta. Procedimo kroz fino sito, sipamo preko mesa koje smo nareali na tepsi sa pek papirom. Povecamo temperaturu na 220 stepeni C i pecemo pokriveno aluminijskom folijom još 15 minuta. S vremena na vreme prelivamo sosom.

Mi smo služili uz kuwan kukuruz i peceni batat.

Ovako.

Savet

Ovde ljudi retko prave rebarca kod kue. Što ne znai da ne vole da ih jedu. Naprotiv, skoro svaki restoran ih ima na meniju i to pripremljen na više naina. Bez obzira koji je to nain, zavisno od marinade svima je osnova ista, lepljivo ukusno meso, koje se odvaja od kostiju.