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 cen**belog luka
- **3 kašike**meda

Prilog:

- **1 konzerva**ananasa u kolutovima
- 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 šecerom dok se prže. Skuvati testo.

Savet