# *Rebarca u marinadi*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **700 g**svinjskih rebaraca

**Marinada:**

- **50 ml**kecapa
- **50 ml**soja sosa
- **1 velika kašika**cili sosa
- **2 kašike**meda
- **5 češnja**belog luka
- **1**pomorandža (sok)
- biber
- biljni zacin

## Priprema

Marinada: Beli luk sitno iseckati, pa ga staviti u jednu posudu. Dodati kecap, soja sos, cili sos, med, sok od pomorandže, kao biber i biljni zacin, po ukusu. Promešati.

Rebarca malo zaseci, da bolje upiju marinadu, složiti ih u odgovarajucu posudu, pa ih preliti sa ostatkom marinade. Ostaviti meso u frižider, oko 2 sata (najbolje uvece pripremiti meso, pa sutradan ga spremati).

Uzeti termo vrecicu za spremanje (vel. 28x35cm - kupuju se u pakovanju od 5 kom), ubaciti meso, dodati po želji isecen krompir i šampinjone, zatvoriti vrecicu (sa dodatkom u pakovanju) i staviti da se pece, u zagrejanoj

rerni, na 200 stepeni, 1 sat. Poslužiti sa salatom, po želji.

## Savet