

Karamelizovana teleca rebra



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** telecih rebara

Za marinadu:

- **1 puna kašika** meda
- **1 kašičica** senfa
- **1 kašika** soja sosa
- **po ukusu** i biber
- **3-4 kašika** maslinovog ulja
- **nekoliko kašika** smeđeg šećera (za posipanje u toku pečenja)

Za umak:

- **3-4 kašike** kecapa
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **2 kašike** balzamiko sirceta
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** meda
- biber
- **po ukusu** kari zacin

Priprema

Rebarca dobro oprati i staviti u dublju posudu. Od svih preostalih sastojaka, osim smeeg šecera, napravite marinadu, pa prelijte rebra. Ostavite da se meso marinira barem dva sata pre pečenja, s tim što bi trebalo da ga nekoliko puta okrenete i dobro utrljate marinadu sa svih strana. Rernu zagrejte na 200 C, pleh obložite papirom za pečenje, jer će se meso prilikom pečenja karamelizovati i biće teže da se skine sa pleha. Postavite izmarinirano meso na papir i prelijte marinadom u kojoj je stajalo, zatim pospite smeim šecerom, toliko da vam ostane šecera za još jedno posipanje u toku pečenja. Pecite 20 minuta, pa izvadite i ponovo pospite smeim šecerom. Pecite još 30-40 minuta u zavisnosti od toga koliki su komadi, ako su veći trebace im više vremena. U meuvremenu pomešajte sve sastojke za umak, pa sos prerucite u posudicu za serviranje. Rebra služite vruća.

Savet

Rebra možete pre spremanja malo prokuvati, da bi bila mekša.