

Rebra u sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskih rebara
- **1** narandža
- **1 kašika** senfa
- **100 ml** paradajz sosa
- **50 ml** soja sosa
- **1 kašičica** šecera
- **1** cenbelog luka
- **po ukusu** i mleveni crni biber

Priprema

Svinjska rebra isecite na parcad, posolite ih, pobiberite i stavite u dublji sud. Narandžu iscedite i sok dodajte u sud.

Dodajte soja sos, senf, paradajz sos i šecer.

cenbelog luka isecite na sitno, pa i to dodajte u sud, sve promešajte i ostavite da rebra odstoje u marinadi 2 sata.

Nakon toga izvadite ih, poreajte u vatrostalnu posudu i prelijte marinadom.

Stavite u rernu i pecite 90 minuta na 220 stepeni bez pokrivanja.

Ispечena rebra servirajte na tanjir. Služite uz pire krompir ili prilog po želji.

Savet