

Medena svinjska rebra



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskih rebara
- **2 kašičice** soli
- **2 kašike** meda
- **maloulja**

Priprema

Rebra posoliti i premazati medom, pa ih ostaviti u frižideru da prenoce. Sutradan ih staviti u pleh, dodati malo ulja i 200 ml vode, prekriti folijom i peći na 200 stepeni oko sat vremena. Zatim skloniti foliju i peći još pola sata. Poslužiti uz salatu po želji.

Savet