

## ***Rebra u sosu***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 kg svinjskih rebara
- blagi kecap
- ljuti kecap
- barbikju kecap
- 2 kašike meda
- mleveni biber
- so

## **Priprema**

Iseci rebra po dužini, posoliti i pobiberiti po ukusu. Staviti da se pece.

Pomešati sve vrste kecapa po ukusu, dodati med i kuvati dok ne provri.

Rebra premazivati smesom i povremeno okretati dok ne dobiju karamel boju.

Servirati sa pomfritom i salatam po izboru.