

BBQ svinjska rebarca



Sastojci

Potrebno je:

- 2 komada rebara, mase oko 3 kilograma
- 4 do 5 supenih kašika dižonskog senfa
- 1/4 kašičice aleve paprika
- 1 kašičica majcine dušice
- 1 kašičica crnog bibera
- 1 1/2 kašičica belog bibera
- 1 1/2 kašičica slatke aleve paprika
- 2 kašičice soli
- 1 supena kašika mlevenog kima
- 4 zdrobljena cena belog luka
- naribana kora jedne organske pomorandže
- naribana kora jednog organskog limuna
- 150 grama žutog šećera

Priprema

Usavršena u južnim državama SAD, veština roštiljanja je vrlo posebna vrsta kuvanja na vrelom uglju. Veliki komadi mesa se mariniraju u raznovrsnim zacинима a potom polako pola dime, pola peku na indirektnoj vatri, što doprinosi njihovom jedinstvenom ukusu. Potreban vam je samo kotlic sa roštiljem ili slican aparat kroz koji može da kruži topao vazduh.

Operite rebarca i pažljivo ih osušite tapkanjem. Utrljajte u njih dižonski senf i pospite ih sa dve trecine mešavine zacina. Dobro ih umotajte u aluminijumsku foliju i stavite na roštilj na indirektnu vatru. Da biste to uradili, nagurajte užarene ugljene na jednu stranu donjeg dela i postavite meso na rešetku na drugoj strani. Zatvorite poklopac i pecite 90 minuta.

Zatim rebarca izvadite iz folije, pospite ih ostatkom mešavine zacina i pecite na indirektnoj vatri na rešetki, bez

folije, tako da mesnata strana bude okrenuta na dole. Okrenite i pecite još 10 minuta. Poslužite uz pecene krompire i kiselu pavlaku.