

## **BBQ svinjska rebarca**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

Usavršena u južnim državama SAD, veština roštiljanja je vrlo posebna vrsta kuhanja na vrelom uglju. Veliki komadi mesa se mariniraju u raznovrsnim zacinima 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 vatu. 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 krompir i kiselu pavlaku.