

Pikantna rebarca sa soja sosom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih rebaraca
- **1,5 dl**soja sosa
- **2 kašikemeda**
- **1 kašikasirceta**
- **2 kašicicesmeeg šecera**
- **1 kašicicabelog luka u prahu**
- **1 kašicicakarija u prahu**
- **1/2 kašicicesoda bikarbune**
- **1 kašicicasoli**

Priprema

Rebarca iseci na željenu velicinu. Ostale sastojke izmešati i preliti preko rebaraca, pa ponovo izmešati. Ostaviti da stoji u frižideru sat vremena. U pleh staviti alu foliju, pa poslagati rebarca, preliti sa ostatkom sosa, naliti sa šoljicom vode i staviti da se pece u rernu zagrejanu na 160 stepeni.

U toku pecenja rebarca par puta okretati i po potrebi dodati po malo vode. Rebarca su gotova kada dobiju lepu rumenu boju, okvirno nakon 40-45 minuta u zavisnosti od rerne.

Savet