

Svinjska rebra sa mentom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kgsvežih, svinjskih, rebara u komadu**

Marinada:

- **1 kašikasenfa**
- **1 kašicicakima**
- **1 kašikameda**
- **2 kašicicecili sosa**
- **1/2 kašicicecrnog, mlevenog, bibera**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **80 mlsoja sosa**

...i još:

- **100 mlulja**
- **100 mlbelog vina**
- **3 veca cenabelog luka**
- sveža menta
- so

Priprema

U manju posudu sjediniti sve sastojke za marinadu.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm i u njega staviti meso, tako da kožica bude na površini.

Meso dobro, sa obe strane, preliti sa marinadom. Beli luk preseci na pola i staviti ga pored mesa. Staviti i nekoliko struka sveže mente (ja sam pored mente stavila žalfiju i bosiljak). Sipati ulje i belo vino, sa strane.

Pleh prekriti alu folijom i dobro pritisnuti ivice, da ne izlazi para, prilikom pecenja. Meso staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. im tecnost u plehu provri smanjiti na 160 stepeni i peci 1,5 sat.

Posle proteka datog vremena izvaditi pleh sa mesom, skloniti foliju i vratiti da se meso zapece. Kada meso dobije lepu, rumenu boju izvaditi ga i ostaviti da se prohladi.

Prohlaeno meso iseci na parcice i poslužiti.

Savet