

## *Svinjska rebra sa mentom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** svežih, svinjskih, rebara u komadu

#### **Marinada:**

- **1 kašika** senfa
- **1 kašičica** kima
- **1 kašika** meda
- **2 kašičice** cili sosa
- **1/2 kašičice** crnog, mlevenog, bibera
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **80 ml** soja sosa

#### **...i još:**

- **100 ml** ulja
- **100 ml** belog vina
- **3 veća** 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 preseći 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 pečenja. Meso staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. ?im tecnost u plehu provri smanjiti na 160 stepeni i peći 1,5 sat.

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

Prohla?eno meso iseci na parcice i poslužiti.

## **Savet**