

Svinjska rebra u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svežih svinjskih rebara
- **1 kg** krompira
- **2 glavice** crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloruzmarina**

Za marinadu:

- **2,5 dl** soka od paradajza
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** meda
- **1 kašika** soja sosa

Priprema

Svinjska rebra posoliti i pobiberiti sa svih strana pa porežati u nauljen pleh. Napraviti marinadu, u sok od paradajza staviti po kašiku meda, senfa i soja sosa, sve dobro promešati da se sastojci sjedine.

Preliti rebra marinadom, sa obe strane i posuti sušenim ruzmarinom. Staviti alu foliju preko pleha u kom su rebra i peći oko 30-40 minuta, zatim skinuti foliju (ako je meso meko) i zapeci još 15ak minuta.

Izvaditi pecena rebra, pa u tom plehu peci (prethodno opran i isecen na kolutove) krompir, luk isecen na listice, a beli luk na sitne kockice. Sve dobro promešati da se sjedini sa marinadom od rebara. Peci sa folijom 20 minuta, zatim skinuti foliju i zapeci još 10ak minuta.

Služiti uz salatu po želji.

Savet

Rebra na ovaj način su jako ukusna, meka i sočna, lepe se za prste :-). Vrlo ukusno i kalorično jelo. Prijatno :-)