

Lepljiva Rebarca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 crna luka, isecena
- 5 **cena**iseckanog belog luka
- 1,5 **šolja**govee bistre supe
- 1 **šolja**soka od ananasa
- **malosoka** od limuna
- 25 **gputera**
- **malosoka** od limuna
- 2 **kašike**paradajz pirea
- 2 **kašike**smeeg šecera
- 2 **kašike**soja sosa
- 2 **kašike**ašike slad sirceta
- 3 **kašike**slad sirceta
- 2 **kašice**senfa u prahu
- 2 **kašice**vocester sosa
- 1 **prstohvat**cili pahuljica
- 2 **kg**rebaraca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. U vecem tiganju isecena rebarca propržimo kratko sa svake strane Poredjamo na pleh za pecenje. U istom tiganju izdinstamo beli luk, sipamo ostale sastojke i to sve prelijemo preko rebaraca. Pokrijemo srebrnom folijom i pecemo oko 2 sata. Pažljivo izvadimo rebra, prespemo sos u

tiganj i na niskoj temperaturi dinstamo oko 15 minuta. Procedimo kroz fino sito, sipamo preko mesa koje smo nareali na tepsiju sa pek papirom. Povecamos temperaturu na 220 stepeni C i pecemo pokriveno aluminijskom folijom još 15 minuta. S vremena na vreme prelivamo sosom.

Mi smo služili uz kivan kukuruz i peceni batat.

Ovako.

Savet

Ovde ljudi retko prave rebarca kod kue. Što ne znai da ne vole da ih jedu. Naprotiv, skoro svaki restoran ih ima na meniju i to pripremljen na više naina. Bez obzira koji je to nain, zavisno od marinade svima je osnova ista, lepljivo ukusno meso, koje se odvaja od kostiju.