

Pecena svinjska rebra



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg**svinjskih rebara

Marinada:

- **2 kašikemeda**
- **1**manji limun (isceeni sok)
- **2 kašicicesenfa**
- **1 kašicicakumina**
- **1 kašikavorcester sosa**
- **1 kašicicaljute zacinske paprike**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1/2 kašicicemlevenog crnog bibera**
- **3 kašikemaslinovog ulja**

Za premazivanje rebaraca:

- roštilj sos (BBQ sauce)

Priprema

Rebarca isecite na parcice po želji. Za marinadu sve sastojke staviti u manju posudu i dobro ih, kašicicom, sjediniti.

Svako parce rebara premazati (silikonskom cetkicom) marinadom, sa obe strane. Premazana rebarca slagati u odgovarajucu posudu (možete ih slagati i jedne preko drugih). Posudu poklopiti i ostaviti u frižider na dva sata.

Zatim u posudu gde ce se peci rebra sipati 60 ml ulja. Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Marinirana rebra poreati u posudu. Posudu dobro prekriti alu folijom, "ušuškati" ivice da ne izlazi para. Staviti u rernu da se pecu. Na 200 stepeni ih peci jedan sat. Zatim smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još jedan sat.

Izvaditi posudu iz rerne i pažljivo skloniti alu foliju da se ne izgorite od vodene pare. Rebra premazati roštilj sosom, povecati temperaturu na 200 stepeni i vratiti da meso porumeni. Zatim ga preokrenuti, ponovo premazati roštilj sosom i vratiti da i druga strana mesa porumeni.

Meso je fantasticno mekano i socno. Poslužite ga sa prilogom i salatom po želji.

Savet