Carska rebra u marinadi sa jabukama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**carskih rebara

Marinada:

- **100 g**pirea od jabuka
- **100 g**kecapa
- **4 kašike**soja sosa
- **1/2 kašicice**belog luka u prahu
- **1/2 kašicice**aleve paprike
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **1/3 kašicice**cimeta
- **30 ml**sveže isceenog soka od limuna
- **1 kašika**meda
- **1 kašicica**cili sosa

Priprema

Carska rebra iseci na parcice. Sastojke za marinadu staviti u odgovarajucu posudu i dobro sjediniti (za pire od jabuka skuvati dve ocišcene i na kockice isecene jabuke. Kuvane jabuje viljuškom izgnjeciti u pire i odvojiti 100 g). Meso stavi u posudu sa marinadom i dobro promešati, da svako parce bude obavijeno marinadom. Posudu poklopiti i najbolje bi bilo da se ostavi preko noci u fižideru ili najmanje 4-5 sati da odstoji, pa da se sprema.

Meso iz marinade poreati u posudu sa nelepljivim dnom, preliti sa marinadom i dobro posudu prekriti folijom (sa svake strane zatvoriti da ne izlazi para). Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni - 50 minuta. Zatim izvaditi posudu, pažljivo skloniti foliju i odvaditi tecnost iz posude toliko da ostane samo oko 1cm visine. Vratiti meso u rernu na još 30-40 minuta. Za to vreme 2-3 puta meso premazivati sa tecnošcu koja je izvaena. Poslužite sa prilogom po želji.

Savet