

MARINIRANA SVINJSKA REBRA



  Jednostavan

 2 sata

Sastojci:

marinirana svinjska rebra Ravlić

"DIP"

ketchup

soya umak

aceto balsamico

med

smeđi šećer

dimljena mljevena paprika

češnjak u prahu

tucana ljuta paprika/chilli

whiskey/burbon

"COLESLAW" salata

kelj

ljubičasti kupus

mladi luk

ljubičasti luk

rotkvica

jabuka

mileram

majoneza

limunov sok

kim

sol, papar



PRIPREMA:

Ljepljiva i nezaboravno sočna rebarca, lako ćete napraviti uz ovaj jednostavni recept.

Marinirana rebra zamotajte dobro u aluminijsku foliju i pecite 75-90 minuta na 160-180*. Neka kosti budu na donjoj strani. U manjoj posudi pomiješajte sve sastojke za umak - dip pa prokuhajte kratko na laganoj vatri dok alkohol i kiseline ne ispare, a umak blago reducira.

Narežite kupus i kelj na tanje rezance, jabuku i rotkvicu na tanje listiće, lišće mladog luka i luk također. Pomiješajte mileram s majonezom i limunovim sokom pa prelijte sastojke za salatu, dodajte kim pa promiješajte. salatu ostavite na hladnom.

Zadnjih 10ak minuta pečenja, sklonite gornji dio folije pa premažite rebra i vratite u pećnicu još 10 minuta. Narežite i poslužite uz osvježavajuću coleslaw salatu i puno ubrusa za ljepljive prste :)







