

GRILL SVINJSKA REBARCA



 Jednostavan

 120 minuta

 Za 6 do 8 osoba

SASTOJCI:

svinjska rebra

- soya umak

- dimljena mljevena paprika

- smeđi šećer

- ketchup

- tucana ljuta paprika

- acceto balsamico

- granule bijelog luka

- senf

- med

PRIPREMA:

Pomiješajte sastojke za marinadu i marinirajte meso, osim meda.

Ostavite na hladnom ako ste u prilici.

Naložite vatru.

Marinirano meso umotajte u aluminijsku foliju i stavite na grill rešetku. Neka vatra bude niže temperature. Ostavite rebarca na grillu cca 1,5 sat uz minimalnu temperaturu žara.

Odmotajte rebarca, završno zapecite i završite s ostatkom marinade u koju ste dodali med. Premažite rebarca obilato i poslužite navijačkoj ekipi.









