

Svinjska rebarca



 Simple

Priprema:

- Pripremite umak od origana, ružmarina, senfa i Worchester umaka.
- Rebra dobro začinite sa soli, paprom, Vegetom i mljevenom crvenom paprikom (ukoliko ste ljubitelj pikantnijih okusa možete staviti i malo ljute mljevene paprike) . Nakon što ste rebra začinili premažite ih s prethodno pripremljenim umakom.
- Rebra zamotajte u aluminijsku foliju i ostavite ih u hladnjaku 2-3 sata.
- Rebra zajedno sa folijom položite na lim za pečenje i stavite u prethodno zagrijanu pećnicu te pecite na 160°C sat vremena. Nakon sat vremena meso izvadite iz aluminijske folije i pecite još 90 minuta.
- Dok se meso peče napravite umak od kečapa, maslinovog ulja i origana kojeg ćete koristiti za premazivanje.
- Pripremljenim umakom premažite meso sa svih strana i vratite natrag u pećnicu da se peče još 10 minuta. Po želji ovaj postupak još jednom ponovite.
- Gotova rebra poslužite s prilogom po želji.



