

[VIDEO] Rebarca u BBQ umaku



 Jednostavan

Što kažete na aromatična rebarca s BBQ umakom za današnji ručak? Naša Matejka s bloga [Like Chocolate](https://www.likechocolate.com/) pripremila vam je recept i video, da ne pogriješite ni u jednom koraku. Play i krenimo...

https://www.mesni.ca/wp-content/uploads/2019/05/Rebarca_final_IG.mp4

Za 2-3 osobe

Sastojci:

Svinjska rebarca Ravlić, oko 800 g

Za suhu marinadu:

- 2 žličice dimljene crvene paprike
- 2 žličice češnjaka u granulama
- 1 žličica soli
- 1 žličica đumbira u prahu
- 1/2 žličice kajenskog ili crnog papra

Za BBQ premaz:

- 30 ml pirea od rajčice ili ketchupa
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 žlica aceto balsamica
- 1 žlica soja sosa
- 1 žlica meda
- 1 režanj češnjaka, protisnuti

Pećnicu zagrijte na 150°C. Sve sastojke za suhu marinadu pomiješajte. Rebarca dobro posušite papirnatim ručnikom pa premažite suhom marinadom sa svih strana. Zamotajte ih u aluminijsku foliju i pecite dva sata. Za to vrijeme pripremite BBQ premaz od svih sastojaka. Rebarca premažite s gornje strane pa pecite još 10 minuta (bez

folije) u pećnici zagrijanoj na 230°C i namještenoj na grill program (ako nemate grill program, dignite protvan visoko pod gornji grijač). Rebarca su gotova kad se lijepo karameliziraju i površina postane ljepljiva. Nakon pečenja ostavite rebarca da odstoje 10 minuta u foliji pa ih poslužite uz pečeni krumpir i salatu. Dobar tek!