

# Rebrica sa medom

Za 2 osobe



cca 1,5kg friskih svinjskih rebrica  
1,5 MŽ đumbira(ingwer)  
3/4 MŽ bijeli luk u prahu  
3/4 MŽ ljute paprike  
4 VŽ ulja  
4 VŽ soja sos -a  
3 VŽ kečapa  
3 VŽ vode  
2 VŽ meda



Promješajte u jednoj posudi sve začine i probajte, okus mora biti slatko kisel. Sve ovisi o medu i kečapu kojeg ste stavili, tj o kiselini odnosno slatkoči ova dva sastojka.

Pripremite jednu jaču najlon vrećicu jer će mo u njoj sada oprana rebrica DOBRO nasoliti. I inače kada nešto pacate radite to u vrećici, pod a ne prljate kuhinju, pod b meso poslje leži bolje u pacu.

Prelite sa marinadom i vrećicu dobro protresite da se marinada razlije. Stavite u hladnjak na 18-24 sata.





Rebrica složite u posudu za pečenje i polite ostatkom marinade.

**VAŽNO:** napravite ovo samo trenutak prije nego stavljate u štednjak, jer na taj način marinada ostaje zgusnuta i zaljepljena na rebrica te na početku pečenja ne klizne sa mesa.

Pecite na 250°C oko 20-25 min



Saft sačuvajte za prilog, recimo kuhanu rižu.

**Dobar tek!**