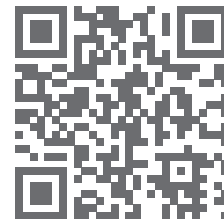


MEDOVÉ GRILOVANÉ REBIERKA

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na medové rebierka budete potrebovať (porcia asi pre 4 osoby):

2 kg mäsitých bravčových rebier, 1 lyžicu medu, 3 lyžice kvalitnej sójovej omáčky, 3 lyžice kvalitného kečupu, 1 lyžice červeného vínneho octa, 1 lyžička ostrej chilli pasty, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, vetvičku rozmarínu na grilovanie

A TAKTO NA TO:

Zmiešajte med, sójovú omáčku, kečup, vínny ocot a chilli pastu. Dochuťte korením a soľou. Vznikne vám lepkavejšia grilovacia omáčka, ktorú poriadne votrite do umytých a očistených rebier. Nechajte odpočívať asi dve hodiny.

Rúru predhrejte na 180 stupňov a rebierka pečte asi hodinu a pol. Čas si musíte odsledovať podľa veľkosti rebier. Dajte pozor, aby sa nespiekli a ak je to nutné trochu ich podlievajte vodou.

Po upečení v rúre budú rebierka takmer hotové, ale bude im chýbať ešte jemne zapečená glazúra a takisto dymová chuť dreveného uhlia. Rebierka grilujte na grile a drevenom uhlí, (na ktoré môžete položiť vetvičku rozmarínu - dym z bylín rebierka zaujímavo dochutí) z každej strany, dokým nebude glazúra pekne opečená. koláč vo forme vychladnúť, posypte kakaom, nakrájajte a podávajte s čerstvými čerešňami a čerešňovou zmrzlinou.

