



Pečené bravčové rebierka

1 kg mäsitých bravčových rebierok

Marináda:

60 ml olivového oleja, 30 ml sójovej omáčky, 60 ml cider, 1 lyžička granulovaného cesnaku, 1 lyžička sladkej mletej červenej papriky, 1 lyžička rascu, 1 lyžička korenia 4 farieb, 1 lyžička soli, badián a kúsok celej škorice

Na glazúru:

60 ml medu, 100 ml passaty, 1 lyžička vločiek chilli, 1 lyžička údenej mletej červenej papriky, trochu soli,

petržlenová vňať na dozdobenie

Rebierka omyte, osušte a narežte na niekoľko kusov. Pripravte si marinádu zo všetkých prísad, rascu a korenie 4 farieb môžete predtým podrviť v maziari. Marinádou rebierka zalejte a odložte do chladničky na minimálne dve hodiny, ideálne cez noc.

Rúru zohrejte na 180 stupňov a v pekáči pod alobalom pečte rebierka asi 2 hodiny. Rebierka by mali byť mäkké a takmer hotové. Zmiešajte prísady na glazúru a rebierka v nej poriadne obal'te. Rebierka pečte pod grilom 30 až 45 minút, dokým sa glazúra jemne nezapečie. Rebierka podávajte posypané petržlenovou vňaťou a BBQ omáčkou s chlebom.