Gastro diva
za vas kuha s ljubavlju
www.gastrodiva.bloger.hr

REBARCA ZA GURMANE

- 500 gr malih svinjskih rebaraca
- pola dcl soja sosa
- pola dcl umaka od rajčica
- 2 žlice senfa
- 1 žlica worchestera
- 2 žlice meda
- 3 češnja češnjaka
- pretusimul
- sok od jedne naranče
- papar, pimet, korijander (od kako mi je simpatična, iskrena i nadasve draga Marina rekla da njeni drže Nadalinu kupujem samo njihove začine i stvarno su dobri i pristupačne cijene – probajte)

Sve sastojke dobro promiješajte s tim da pretusimul i češnja isjeckate. Dobro namočite svinjska rebarca i ostavite ih sat vremena da se točaju (malo nabockajte pa će umak ući i u meso). Složite rebarca u vatrostalnu zdjelu i pecite 45 minuta na 200 C. Možete prije slaganja vatrostalnu posudu malo namazati maslinovim uljem, a rebaca povremeno premažite ostatkom umaka. Pečena rebarca vadite iz pečnice i još vruće poslužite. U slast!!!