


Marinirana glazirana svinjska rebarca

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1,6 kg svinjskih rebarca
1 žlica svinjske masti
5 češnja češnjaka
žlica crnog papra
listići lovora
4 žlice meda
100 ml crnog piva
sok pola limuna
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Lonac napunite s 3 litre vode i 210 g soli, stavite na vatru da zakuha i dodajte češnjak, lovor i papar u zrnu. Kad se voda ohladi, njome zalijte rebarca. Ostavite preko noći u hladnjaku (minimalno 12 sati).

Sljedeći dan izvadite meso iz vode i stavite ga u lim za pečenje. Lagano pecite na 150 °C 4 sata. Dok se rebarca peku, u posudi pjenjačom umutite med, limun i crnu pivu. Tom smjesom svakih pola sata premažite rebarca.