


# 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.