

# Marinirana glazirana svinjska rebarca



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



## 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.