

Запечені смачненькі реберця

М'ясні страви вносять елемент святковості навіть у звичайний сімейний обід.

До того ж запечені смачненькі реберця ідеально підійдуть до сімейного обіду чи вечері, або до добротного товариського застілля.

Готувати цей рецепт дуже просто та легко, усі залишаться приємно здивовані від особливого смаку страви, що тане у роті. Щоб реберця вийшли по-справжньому ніжними та м'якими їх краще запікати у духовці на несильному вогні протягом довшого часу. Але при цьому реальний час приготування цієї страви 15-20 хвилин. Ще важливим є правильно вибрати ребра. При їх виборі слід звернути увагу на те, щоб м'яса на ребрах було побільше, а сала, відповідно, поменше. Тоді ребра вийдуть дивовижно смачними, м'якими й соковитими.

- 2-3 кг реберець зі свинини
- 450 мл пікантного кетчупу
- 120 гр коричневого цукру
- 110 мл яблучного оцту
- 170 гр меду
- 190 мл соєвого соусу
- 1-1/2 чайної ложки меленого імбиру
- 2 чайних ложки гірчиці
- 1 чайна ложка часнику порошком
- 1/4 чайної ложки перцю
- 2 чайних ложки солі

Помити та порізати ребра на порційні шматки по два – три ребра.

Приготувати велике деко із решіткою. Змішати сіль, перець, часник порошком. Викласти реберця на решітку м'ясистою частиною доверху, притрусити половиною приготовленої приправи, перевернути їх та притрусити з іншого боку. Ребра, що тепер лежать м'ясистим боком до низу щільно закрити фольгою та поставити у нагріту духовку. Випікати при температурі 180-200 С протягом 1 – 2 годин або поки м'ясо не стане м'яким,

але не сухим.

Змішайте усі решта інгредієнти у невеликій посудині.

Перекласти ребра у інше деко чи помити перше деко. Полити ребра соусом із обох боків та далі запікати їх відкритими протягом 30-40 хвилин або поки соус трішки не згусне на ребрах.

Ребра особливо смакуватимуть із запеченою картоплею по-селянськи та з зеленим салатом чи салатом із цикорію.









