KIKKOMAN

BBQ Rebarca sa medom i espreso začinom

Ukupno vreme **1640 min** **10 min** vreme pripreme **190 min** vreme kuvanja **1440 min** vreme mariniranja

SASTOJCI

2 porcije

1	organska pomorandža (za sok i rendanu koricu)
2	crvene čili papričice, isečene na kolutove
3 cm	svežeg đumbira, isečenog na listiće
3	lista lovora
200 ml	ulja uljane repice
1 kg	svinjskih rebara
1 kašika	zrna espreso kafe, grubo izdrobljenih
100 ml	Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen

PRIPREMA

Korak 1

1 organska pomorandža (za sok i rendanu koricu) - **2** crvene čili papričice, isečene na kolutove - **3 cm** svežeg đumbira, isečenog na listiće - **3** lista lovora - **200 ml** ulja uljane repice

Oprati pomorandžu pod mlazom vruće vode, sitno narendati koricu i iscediti sok. Pomešati sa čili papričicom, đumbirom, lovorom i uljem uljane repice.

Korak 2

1 kg svinjskih rebara

Staviti rebarca u odgovarajuću posudu, preliti pripremljenom marinadom, poklopiti i ostaviti u frižideru 1 do 2 dana da se mariniraju, uz povremeno okretanje.

Korak 3

Zagrejati pleh u rerni na 100°C (sa ventilatorom). Poređati rebarca na pleh tako da strana sa mesom bude okrenuta nadole i peći 3 sata, uz povremeno prelivanje aromatičnim uljem od marinade.

Korak 4

1 kašika zrna espreso kafe, grubo izdrobljenih - **100 ml** Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen

Izvaditi rebarca iz rerne, ocediti ih, a zatim peći na dobro zagrejanom roštilju ili u gril tiganju po 3 minuta sa svake strane da lepo porumene. Pomešati izdrobljena zrna espresa i 4 kašike sosa Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom, pa time premazati rebarca. Poslužiti gotova rebarca uz preostali Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom.