

BBQ Rebarca sa medom i espresso 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 espresso kafe, grubo izdrobljenih
100 ml	<u>Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom & ukusom dima</u>

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 espresso kafe, grubo izdrobljenih -
100 ml Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom &
ukusom dima
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.