



Свински ребърца по Бразилски



ПРОДУКТИ: 1 КГ. СВ. РЕБЪРЦА, 1 ГЛ. ЛУК, 2 СК. ЧЕСЪН, 1/2 ЛИМОН, 1 ПОРТОКАЛ, 2 ДАФИНОВИ ЛИСТА, 2 С. Л. МЕД, СОЛ, ЧЕРЕН ПИПЕР, ЧЕРВЕН ПИПЕР, 1 КУБЧЕ ЗЕЛЕНЧУКОВ БУЛЪОН. **ЗА ГАРНИТУРАТА:** 2 КГ. КАРТОФИ, СТЪРЪК И ПОЛОВИНА ПРАЗ ЛУК, МАЙОНЕЗА, ЧЕРЕН ПИПЕР, СОЛ, ОЦЕТ, ОЛИО.

ПРИГОТВЯНЕ: МАРИНАТАТА СЕ ПРАВИ В ТАВИЧКАТА, В КОЯТО СТЕ РЕШИЛИ ДА ПЕЧЕТЕ РЕБЪРЦАТА. ИЗСТИСКВАТ СЕ ЛИМОНА И ПОРТОКАЛА, ЛУКА СЕ РЕЖЕ НА ЕДРО, ЧЕСЪНА НА СИТНО. ПОСТАВЯТ СЕ ДАФИНОВИТЕ ЛИСТА. НА ВКУС СЕ ДОБАВЯТ И ПОДПРАВКИТЕ. ОТДЕЛНО САМИТЕ РЕБЪРЦА СЕ НАТРИВАТ С МАЛКО СОЛ, ЧЕРЕН ПИПЕР, ЧЕРВЕН ПИПЕР И ПО ЕДНА СУПЕНА ЛЪЖИЦА МЕД НА ХАРМОНИКА. ВСИЧКО СЕ ОМЕСВА МНОГО ДОБРЕ И ПРЕСТОЯВА ДВА ЧАСА. ПРЕЗ ТОВА ВРЕМЕ МОЖЕ ДА СИ ПРИГОТВИТЕ И ГАРНИТУРАТА. ВСЕКИ ЗНАЕ КАК СЕ ПРИГОТВЯ КАРТОФЕНА САЛАТА. СВАРЯВАТ СЕ НАРЯЗАНИТЕ НА КУБЧЕТА КАРТОФИ. СЛЕД КАТО СЕ ОТЦЕДАТ И ИЗСТИНАТ АЗ ГИ РАЗДЕЛИХ НА ДВЕ ЧАСТИ. ЕДНАТА ОВКУСИХ СЪС СОЛ, ЧЕРЕН ПИПЕР, ОЦЕТ, ОЛИО И ПОЛОВИНАТА ОТ КОЛИЧЕСТВОТО СИТНО НАРЯЗАН ПРАЗ. ОСТАНАЛАТА ЗАБЪРКАХ С ЕДНА МАЙОНЕЗА, ВТОРАТА ЧАСТ ПРАЗ, СОЛ И ЧЕРЕН ПИПЕР. В ЕДНА Ч. Ч. С ВОДА СЕ РАЗТВАРЯ БУЛЪОНА / В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА /. ПРИБАВЯ СЕ КЪМ РЕБЪРЦАТА, И СЕ ПЕКАТ ПОКРИТИ СЪС ФОЛИО. КОГАТО СЕ СГОТВЯТ РЕБЪРЦАТА СЕ МАХА ФОЛИОТО ЗА ДА ХВАНАТ ЗЛАТИСТА КОРИЧКА. ПО ЖЕЛЕНИЕ СЕ ПОДНАСЯТ С ПАРЧЕНЦЕ ПОРТОКАЛ ☺