



Американски печени ребра

Фичо ќе направи печени ребра на американски начин, со глазура од балсамико оцет и кафеав шеќер. Фантастични!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **1 до 2 часа**

Состојки:

- 2 кг свински ребра
- печурки шитаке, шампињони и буковка
- 10 лажици оцет балсамико
- 4 лажици кафеав шеќер
- Сол, путер и маслиново масло

Чекор 1

Ребрата посолете ги и прелејте ги со маслиново масло. Оставете ги на страна додека ги приготвувате печурките.

Чекор 2

Добро избришете ги или исчеткајте ги печурките, исчеткајте ги на парчиња со големина по желба и пржете ги на силен оган со три лажици путер и маслиново масло.

Чекор 3

Наросете црн бибер на ребрата и ставете ги да се печат на 200 степени, половина час покриени.

По половина час прелијте ги со балсамико оцетот и кафеавиот шеќер.

Продолжете со печењето додека шеќерот не ги глазира, околу 40 минути.

Чекор 4

Кога ребрата ќе бидат готови, сервирајте ги врз печурките.

Совет

Можеби ви се чини необично глазирањето на свински ребра со балсамико и шеќер, но ние ви препорачуваме да ја пробате оваа комбинација, бидејќи навистина ни се допадна.



Користени производи:



Тава за пржење



Мала Ростер тава



Нож Шеф



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk