

# Бавно печени свински ребра

## Потребни состојки:

- 2 лажици сол
- 2 лажичка црн бибер
- 2 лажички црвен пипер
- 2 лажички мајчина душица
- 2 лажички оригано
- 1 лажичка лук во прав
- 2 кг свински ребра
- 2-3 лажици сос за скара (Barbeque sauce)
- 1 лажица Ворчестер сос
- масло за готвење
- пиво

## Начин на подготовка:

Одберете убаво парче ребра. Не е неопходно, но убаво би било, да ја извадете мембраната од внатрешната страна на ребрата, така полесно месото ќе ги впије аромите.

Загрејте ја фурната на 140°C.

Во мал сад измешајте ги солта, црниот бибер, црвената пипер, мајчината душица, лукот и ориганото. Ставете го месото во садот за печење и од двете страни премачкајте го со масло. Потоа ставете од измешаните зачини и убаво измасирајте од двете страни. На дното од садот за печење ставете пиво. Ставете го во фурна, покриено, да се пече 2 часа. По два часа, месото извадете го од фурна и отстранете го пивото во кое се готвеше. Свртете го и печете 1 час откриено. По 1 час повторно свртете го во првичната состојба и печете уште 1 час. Во мал сад измешајте ги двата сосови. Кога месото е веќе печено, извадете го и со четче намачкајте го со мешавината од сосовите. Вратете го во фурна, зголемете ја температурата на 200°C и печете додека да добие убава боја.

На здравје!