

Ребрышки в пикантном соусе

Вам понадобится

Ребра свиные	1 кг
Лук репчатый	150 г
Горчица	20 г
Чеснок	15 г
Паприка	2 г
Вода	100 мл
Соус соевый	70 мл
Масло растительное	30 мл
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Чеснок измельчить, лук нарезать полукольцами. Ребра отделить друг от друга ножом. В отдельной емкости смешать соевый соус, горчицу, растительное масло, чеснок, воду и специи. Залить ребра полученным маринадом, добавить лук, хорошо перемешать и оставить на 1 час. Выложить ребра с луком на противень.
- 2 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 180 °с, время приготовления 1 час, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха.
- 3 Спустя 5 минут установить противень на верхний уровень печи. По истечении времени приготовления добавить еще 30 минут и готовить ребра при тех же условиях.