

ZAČINJENA REBRCA

Za 4 osebe potrebujemo:

GLAVNE SESTAVINE

500 g svinjskih reber

IZ ŠPAJZE

3 žlice oljčnega olja
4 žlice vode
balzamični kis
rožmarin
mleta kumina
mleta paprika
bazilika
2 stroka česna (sesekljana)
peteršilj
popper
sol

1. Rebra razsekamo, narežemo na manjše dele in damo v posodo. Prelijemo jih z oljčnim oljem, vodo, solimo, popramo, dodamo sesekljan česen, mleta kumino, mleta papriko, rožmarin, baziliko in peteršilj.
2. Svinjska rebra dobro premešamo in mariniramo v hladilniku.
3. Rebra postavimo na segret žar, pokrijemo z alu folijo in počasi pečemo približno 15 minut na vsaki strani. Pazimo, da nimamo premočnega ognja. Vmes jih večkrat premažemo z marinado, ki je ostala v posodici.

PIKANTNE PERUTNIČKE

Za 4 osebe potrebujemo:

GLAVNE SESTAVINE

4 piščančje peruti
2 žlici jogurta
1 žlica medu
1 žlica gorčice

IZ ŠPAJZE

3 žlice vode
2 žlici olja
1 žlica balzamičnega kisa
chily
koriander (sesekljan)
koromač
peteršilj
melisa
sol
limona (naribana lupinica)
popper

1. V posodici zmešamo vse sestavine in jih prelijemo preko piščančjih peruti. Vse skupaj dobro premešamo in postavimo v hladilnik.
2. Marinirane peruti položimo na segret žar in pečemo približno 10 minut na vsaki strani.