

# Marinirana rebra na Šulcov način

## Marinirana rebra na Šulcov način

1 veći komad svinjskih rebara bez kostiju  
3 šargarepe  
2 glavice crnog luka  
1 l kraft piva

## Marinirada

1 l jogurta  
1 kašika kuhinjske soli  
1 kašičica mlevenog crnog bibera  
3 kašičice mlevene slatke dimljene paprike  
1 kašičica majčine dušice  
1 kašičica ruzmarina

## Premaz

200 ml soka od paradajza  
4 kašike meda  
2 kašičice mlevene slatke dimljene paprike  
2 kašike način slatko ljutog sosa

## Način pripreme

Napraviti marinadu sa jogurtom i začinima. Potopiti rebra, sečena na trake, da u marinadi stoje 1 sat. Šargarepu i crni luk iseći na kolutove. Na dno pleha poređati sečeno povrće, a zatim na povrće rebra slagati u puž. Naliti pivom, pokriti aluminijumskom folijom i peći nekoliko sati na 200°C, pa na 180 °C. Pred kraj pomešati sastojke za premazivanje. Bogato premazati i vratiti u rernu da se karamelizuje. Postupak premazivanja ponoviti nekoliko puta. Marinirana rebra mogu se služiti uz tortilje.

## Tortilje

400 g namenskog pšeničnog brašna za picu  
1 kašičica kuhinjske soli  
2 dl vode  
1 kašičica alkoholnog sirćeta

## Za posipanje i premazivanje

50 g namenskog pšeničnog brašna za picu  
1 kašičica mediteran ulja

## **Način pripreme**

Za tortilje u odgovarajuću posudu dodati sve sastojke i umesiti glatko testo. Testo premazati uljem i ostaviti da odstoji. Od testa oblikovati male jufke. Radnu površinu posuti sa malo brašna, pa rastanjiti tortilje. Tako pripremljene peći na ugrijanom tiganju sa obe strane.