Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Свиные ребрышки в соусе барбекю

15 июля 2013 10:30 · https://open-cook.ru/recipes/svinye-rebryshki-v-souse-barbekyu




Этот рецепт из книги “Семейный ужин.Готовим дома с Ферраном Адрия”. По степени сложности: проще не бывает. Соус барбекю можно использовать готовый или собственного изготовления. Так как большую часть работы делает духовка, то у вас освобождается время на приготовление гарнира, салата и чего-нибудь еще, или просто заняться своими делами.

**На 2 порции потребуется:**

- 500 гр (6 шт) свиных ребрышек
- 100 гр соуса барбекю
- 100 мл воды

- 1/2 апельсина
- 1 щепотка соли

**Для начала разогреваем духовку до 180 градусов.**

Выкладываем ребрышки на противень или глубокую форму мясом вверх, присыпаем солью.




Полностью заливаем ребрышки соусом барбекю. На фото лишь часть процесса. Поливаем водой, чтобы немного разбавить соус.




Накрываем противень фольгой и отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, на 1,5 часа. **Каждые 20 минут поливаем мясо соусом, чтобы оно всегда оставалось влажным.**



Запекаем до темно-золотистого цвета, пока мясо не начнет легко отделяться от костей.




Разрезаем ребрышки и украшаем мелко натертой апельсиновой цедрой. Вкус у ребрышек получается кисло-сладким, а само мясо очень нежным.




## Комментарии: 2

**Любаня** # 16:54 8.10.2014

Вот уже два раза делал ребрышки, проще некуда, зато вкус...мммм....пока готовится, уже весь на слюну изойдешься. Классный рецепт. Спасибо!

**Виктория** # 03:31 21.04.2019

И я готовила, очень нежные получились и ооочень вкусные . Спасибо большое за рецепт! 🌹