



Мариновани свински ребърца с червено вино на фурна

Съставки

- 2 кг свински ребра
- 0.5 ч.ч. червено вино
- 1 MAGGI® Идея за Сочни ребърца 28г
- 3 с.л. зехтин
- 3 с.л. мед
- 1 щипка черен пипер

Указания

1. Ребърцата се нарязват поотделно. В една купа се разбиват червено вино, зехтин, мед, черен пипер и MAGGI® Сочни ребра Пикантни. Ребърцата остават в маринатата няколко часа в хладилник.
2. След това се пекат заедно с маринатата в плика за печене до пълна готовност (около 40 минути).
3. Сервират се топли, с гарнитура от свежа салата.

225 мин.

4 порции

Въглехидрати	31.82 g
Енергия	906.06 kcal
Мазнини	34.14 g
Протеин	34.14 g