**Ребрышки в медово - пивном маринаде**

По этому рецепту получаются вкуснейшие ребрышки, мясо с легкостью отходит от кости, получается мягким и очень вкусным.

**Ингредиенты:**

Свиные ребра – 800 г;

Светлое пиво – 200 мл;

Мед – 2 ст. л.;

Соевый соус – 50 мл;

Черный перец – 1 ч. л.;

Острый перец чили – 0,5 ч. л.;

Орегано – 1 ч. л.;

Розмарин – 1 ч. л.

**Приготовление:**

Ребра нарезаем таким образом, чтобы они поместились в сковороду.

В разогретую сковородку наливаем растительное масло и обжариваем ребрышки до золотистой корочки с обеих сторон.

В глубокую миску выливаем светлое пиво, добавляем мед, соевый соус, черный перец, острый перец чили и розмарин.

Все тщательно перемешиваем.

Когда ребрышки обжарятся, вливаем подготовленный маринад и убавляем огонь на минимум.

Тушим под закрытой крышкой в течении 30 минут.

Через указанное время снимаем крышку и поливаем ребрышки полученным соусом.

Приятного аппетита!