**Свиные рёбра в соевом соусе с медом**

**Продукты для приготовления**

Свиные ребрышки – 1,5 кг

**Для соуса к ребрам:**

Горчица - 1 ст. л.

Соевый соус - 3 ст. л.

Мёд - 3 ст. л.

Кетчуп - 3 ст. л.

Коньяк - 3 ст. л.

Оливковое масло - 3 ст. л.

Соль - по вкусу

Сухой чеснок - по вкусу

Паприка - по вкусу

Чёрный молотый перец - по вкусу

**Приготовление:**

**Шаг 1**

Сначала приготовим соевый соус с медом. Для этого в миске смешиваем горчицу, соевый соус, мед, кетчуп, коньяк.

**Шаг 2**

Затем добавляем 3 ст. л. оливкового масла, кладём немного соли, перец, паприку, сухой чеснок и всё тщательно перемешиваем.

**Шаг 3**

Хорошенько натираем приготовленным соусом свиные рёбра и оставляем мариноваться минимум на 2 часа.

**Шаг 4**

Накрываем рёбра фольгой и отправляем в заранее разогретую до 220 градусов духовку на 40-45 минут.

**Шаг 5**

Достаём из духовки, снимаем фольгу и отправляем обратно рёбра в духовку ещё минут на 20 для получения красивой корочки.

**Шаг 6**

Свиные ребра в соевом соусе с медом приготовлены. Подаём их с любым гарниром и овощами.

Приятного аппетита!