

Свинные «Оригинальные»

рёбрышки



1 кг свинных рёбрышек, 3 ст. ложки оливкового масла, приправы для мяса, соль, чёрный молотый перец, 1 помело (фрукт), зелень.

Свинные рёбрышки помыть и обсушить. В чашке смешать оливковое масло, приправы для мяса, немного соли, чёрный молотый перец.

Рёбрышки порезать крупными кусками и смазать каждый кусок полученной смесью. Дать настояться около 1 часа. Нарезать дольки помело мелкими кусочками, предварительно освободив от кожуры и плёнок.

Выложить рёбрышки в смазанный противень, сверху положить кусочки помело и поместить в разогретую до 180° духовку, накрыв фольгой. Запекать 45-50 минут.

Вкуснотища невообразимая!