



## Medainās cūkgaļas ribiņas

*Sulīgas un aromātiskas cūkgaļas ribiņas ar saldeni pikantu medus marinādi. Vienkārši pagatavojamas, bet ar izteikti bagātīgu garšu – lieliska izvēle gan ikdienas vakariņām, gan īpašākam mielastam.*



4

90 MIN

### Nepieciešams

Svaigas cūkgaļas ribiņas

### Marinādei

Sojas mērce

Sinepes

Medus

Ķiploks

Sāls

### Pagatavošana

1. Ribiņas apsmērē ar marinādi un liek ledusskapī uz vairākām stundām vai uz nakti.
2. Ribiņas liek cepamtraukā, pārklāj ar foliju un cep cepeškrāsnī 190°C temperatūrā.
3. Pēdējās 30 minūtes cep bez folijas, lai ribiņas skaisti apbrūnē.