



Нове » Кулінарія » Соковиті реберця без гриля: рецепт для тих, хто любить м'ясо

## Соковиті реберця без гриля: рецепт для тих, хто любить м'ясо

РОМАНЧУК МИКОЛА — 21 Червня 2026, 12:19 2 Mins Read — КУЛІНАРІЯ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Апетитні свинячі ребра барбекю можна легко приготувати навіть без мангала. Завдяки тривалому запіканню м'ясо стає ніжним, а соус утворює ароматну карамельну скоринку.

Про це повідомляє [Instagram-блогерка liliya.cooking](#).

Для цієї страви не потрібні складні інгредієнти чи особливі кулінарні навички. Основний секрет полягає у правильній підготовці м'яса та достатньому часі запікання.

Для приготування знадобиться:

\* свинячі ребра — 1,5 кг;

\* сіль;

\* чорний перець;

\* паприка;

\* сухий часник — 3 ч. л.;

\* соєвий соус — 3 ст. л.;

\* кетчуп;

\* гірчиця;

\* мед.

Спочатку ребра потрібно добре вимити та обсушити. За бажанням можна зняти тонку плівку зі зворотного боку, щоб після приготування м'ясо стало ще ніжнішим.

Після цього ребра натирають сіллю, перцем, паприкою та сухим часником з усіх боків.

Підготовлене м'ясо загортають у фольгу та викладають у форму для запікання або на деко. Духовку розігрівають до 180 градусів і залишають ребра запікатися на 1,5 години.

Поки м'ясо готується, можна зробити соус. Для цього змішують соєвий соус, кетчуп, гірчицю та мед до однорідної маси.

Після завершення основного запікання ребра дістають із духовки, розгортають фольгу та рясно покривають соусом.

Потім страву повертають у духовку ще на 25–30 хвилин. За цей час соус карамелізується та утворює золотисту скоринку.

Готові ребра викладають на тарілку та за бажанням посипають кунжутом перед подачею.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

барбекю реберця рецепт

### КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

Світ

Стиль життя

Авто

Технології

Суспільство

Здоров'я

### ІНФОРМАЦІЯ

Про проект

Автори

Редакційна політика і стандарти

Політика використання ШІ

Політика конфіденційності

Правила коментування

Контакти

ТОВ «НОВА МІДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

[editor@expert.in.ua](mailto:editor@expert.in.ua)

[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)