

## 超级简单又好吃的烤排骨

排骨是我最喜欢的肉菜之一，因为排骨的做法实在是可以变化无穷，红烧，清蒸，炖汤，酱卤，油炸，烧烤。。。怎么做都好吃！

周末的时候，租了几个电影回来在家看电影，就做了这个简单好吃的烤排骨，简单的收拾一下，送入烤箱，就可以跑回去接着看电影，真的是休闲美食两不误哦！

### 原料：

- 1 扇排骨
- 2 大勺现磨的黑胡椒
- 1 大勺蒜粉
- 盐适量
- 1/2 瓶卡夫原味烧烤酱（Kraft BBQ Sauce, original）



### 做法：

排骨清理干净，在两面都均匀的抹上黑胡椒，蒜粉和盐的混合物，放冰箱冷藏室腌两个小时以上。

烤箱预热到 425F/约 218 度。

把腌好的排骨在室温下放置 10 左右回温后，送入预热好的烤箱，烤 40 到 50 分钟。中间需要翻面一次。

排骨拿出来，两面厚厚的刷上烧烤酱，送回烤箱接着烤 15 分钟，再拿出来，再刷烧烤酱。。。。。。这个过程大约需要重复 2 到 4 次。

然后呢，就享受美味的排骨吧！