

Teleca rebarca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgtelecih rebara**
- **1 pakovanje zeleni za supu**
- **2-3 cenabelog luka**
- **malomaslinovog ulja**
- **po ukususoli**
- **bibera**
- **aleve paprike**

Priprema

Teleca rebarca oprati, pa prokuvati u vodi u koju smo dodali zelen za supu, radi arome. Kuvati 20 minuta. Izvaditi ih, prohladiti, a zatim premazati mešavinom od maslinovog ulja, zacina i sitno seckanog belog luka. Ostaviti pola sata, a onda pržiti na vrelom ulju dok ne dobiju lepu, hrskavu koricu. Služiti uz pomfrit, masline i sveže povrce, po želji...

Savet