

Svinjska rebarca u marinadi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih rebara

Marinada:

- **150 ml** belog vina
- **2** cenabelog luka, sitno iseckanog
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** biozacina
- **2 kašičica** slatke aleve paprike
- **1 kašičica** ljute aleve paprike
- **1 kašičica** majcine dušice
- **2 kašike** kecapa
- **1 kašičica** origana

...i još:

- **600 g** krompira
- **2 vece** glavice crnog luka
- **2 vece** šargarepe

.. i:

- 3 kašikemasti

Priprema

Meso iseci na komade po želji. U ciniju staviti sve sastojke za marinadu i dobro promešati. Meso staviti u dublju ciniju, preliter sa marinadom i dobro izmešati da se obloži svako parce. Ostaviti, poklopljeno, u frižider, da odstoji, oko dva sata.

Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine. Crni luk i šargarepu ocistiti i iseci na krupnije komade. Posuti biozacinom i biberom, po želji, i dobro promešati. Posle isteka datog vremena, meso izvaditi iz frižidera i marinadom (u kojoj je bilo meso) preliter povrce Dobro izmešati.

Uzeti odgovarajuci pleh, dobro ga podmazati uljem i poreati meso. Okolo poreati povrce, pa sve preliter ostatkom marinade. Mast rastopiti i preliter preko jela. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 200 stepeni 1-1,5 sat, zavisi od rerne. Ne pokriva se. Kada meso lepo porumeni, preokrenuti ga i ispeci do kraja.

Savet