

Socna rebarca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih rebara
- **4** krompira
- so
- mirojia
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- peršun
- **1 dlulja**

Priprema

U posudu sipajte ulje, so, suvi biljni zacin, miroiju, peršun i malo aleve paprike. Lepo promešajte i svaki komad mesa umocite u ovu smesu i reajte u vatrostalnu ciniju. Krompir oljuštite, isecite na kriške i zacinite suvim biljnim zacinom. Mesu peci 20 minuta, zatim izvaditi iz rerne, dodati krompir i ostaviti da se pece još 30-40 minuta. Prijatno!

Savet