Povrce i rebra iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**svežih svinjskih rebara
- **1 kg**krompira
- **200 g**boranije
- **2-3** šargarepe
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **malo**soli, bibera, suvog biljnog zacina
- **2 kašike**svinjske masti

Priprema

Zagrejte rernu na 220 stepeni. Rebra isecite na željene komade. Pomešajte zacine so, biber, suvi biljni zacin i sitno seckani beli luk. Ovom mešavinom zacina dobro natrljajte rebra sa svih strana. Krompir i crni luk isecite na cetvrtine, šargarepu na kolutove, a boraniju na prutice. Dno tepsije premažite mašcu, tek toliko da ne bude suva, pa rasporedite povrce, krompir i ušuškajte rebra. Nalijte toplom vodom da ogrezne do pola, pa ubacite dve kašike masti i pecite na 220 stepeni, dok meso odozgo ne porumeni. Smanjite temperaturu na 180 stepeni i nastavite sa pecenjem. Po potrebi dolijte još malo vode. Služite uz salatu po izboru.

Savet