

uvec sa carskim rebrima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** krompira
- **1 jogurtska** cašapirinca
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2 srednje** šargarepe
- **maloulja**
- **500-600 g** dimljenih carskih rebara
- **5-6 kašika** paradajz sosa ili paradajza iz flaše
- **po ukus**
- biber
- aleve paprika
- suvi biljni zacin

Priprema

U tiganj uliti malo ulja. Crni luk ocistiti i iseckati sitno pa staviti u tiganj da se prži na tihoj vatri, i malo posoliti. Šargarepe ocistiti i iseckati što sitnije pa dodati luku kad vec bude staklast. Propržiti još 10-ak minuta. Carska rebra iseci na parcice i staviti ih da se kuvaju 20-30 minuta. Pirinac ocistiti i oprati, pa 2/3 dodati luku i šargarepi. Propržiti malo, pa dodati paradajz sos, i ostaviti da se još malo proprži. Krompir oljuštiti, oprati i iseckati na kockice. Šerpu podmazati sa malo ulja, pa preruciti luk, šargarepu i pirinac, dodati krompir i naliti oko 1l vode. Staviti da se zagreva.

Promešati pa dodati zacine.

Dodati carska rebra, tako da ne budu na vrhu da ne bi izgorela kasnije u rerni. Posoliti preostalu trecinu pirinca.

Ne mešati više, vec ostaviti da se krcka na tihoj vatri oko 10 minuta.

Zapeći u rerni oko pola sata na 200 stepeni.

Savet

Kad ovo jelo spremam leti, obavezno dodam jednu iseckanu papriku.