

Svinjska rebra u marinadi sa nanom, bosiljkom...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,3 kg** svinjskih rebara
- **3 kašike** gustog, grckog, jogurta
- **3 kašike** kecapa
- **2 kašike** kari sosa
- **1 kašik** acili sosa
- **1 kašika** soja sosa
- **2 kašice** meda
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- nana
- bosiljak
- majčina dušica
- ruzmarin

I još:

- **1 kg** krompira
- **2 kašice** aleve paprike
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **50 ml** ulja
- **3 cen**abelog luka

Priprema

Svinjska rebarca iseci na parcice, po želji. U dublju vanglicu staviti greki jogurt, kecap, kari sos, cili sos, soja sos, rastopljeni med, i suvi biljni zacin. Dobro promešati da se svi sastojci sjedine.

Nanu, bosiljak, majcinu dušicu i ruzmarin (kolicina po ukusu) sitno iseckati. Iseckano zacinsko bilje ubaciti u vanglicu sa ostalim sastojcima i promešati.

U ovu marinadu uvaljati svako parce mesa, poklopiti i ostaviti u frižider, minimum dva sata.

Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine. Staviti ga u dublju posudu. Posuti ga sa biberom, suvim biljnim zacinom i alevom paprikom. Dobro promešati. Preliti sa uljem, dodati, na pola, iseceni beli luk i sjediniti.

Uzeti vecu kesu za pecenje (Fino kese od 40x35 cm) i prvo staviti pripremljeni krompir. Preko krompira rasporediti meso, pa sve preliti ostatkom marinade. Dobro zatvoriti kesu (ja je dodatno vežem i koncem), staviti je u odgovarajuci pleh i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Posle sat vremena izvaditi pleh iz šporeta, raseci kesu i vratiti da se jelo zapece. Poslužiti uz salatu, po želji (ja sam poslužila, uz dobro rashlaenu, salatu sa tikvicama).

Savet